

SALAME RISERVA CUCITO

a BUDELLO DOPPIO

DESCRIZIONE

Il salame “cucito” nasce nei primi decenni del ‘900 quando veniva insaccato tra due budelli di filzetta o filzettone posti uno sopra l’altro e cuciti tutto intorno con spago sottile. Si otteneva così un solo budello della lunghezza di circa 40 centimetri con un diametro di circa 10. Il nostro cucito è lavorato a regola d’arte, secondo una tradizione tramandata di padre in figlio e caratterizzato da una pezzatura particolare e da una lunga stagionatura, di oltre 180 giorni. È prodotto con carni di suini di più di un anno di età allevati sulle nostre colline ed appositamente alimentati con crusca, orzo, grano ed erba e ogni salame contiene la carne di un solo suino, di cui utilizziamo solo le parti migliori. I nostri prodotti sono preparati con la tradizionale operazione della “concia” con sale, pepe, infuso di aglio e vino rosso locale e solo un pizzico di salnitro senza altri conservanti, antiossidanti o additivi. La stagionatura nelle nostre fresche cantine, il clima, l’aria pura della valle e la nostra passione donano al prodotto una morbidezza ed una dolcezza inconfondibili. Ancora oggi il Salame Riserva Cucito a budello doppio Dedomenici è il fiore all’occhiello della nostra azienda, definito dalla rivista Gambero Rosso “un salame regale”.

SCHEMA TECNICA

PESO da 900 g a 1200 g - STAGIONATURA minima 180 gg

INGREDIENTI

carne scelta di suino 100% italiano, sale, infuso di vino rosso con aglio, pepe nero in grani, nitrato di potassio.

NON CONTIENE GLUTINE, LATTOSIO, NITRITI

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

ENERGIA	1.840 kJ / 444 kcal
GRASSI	36,88 g
di cui acidi grassi saturi	13,64 g
CARBOIDRATI	0 g
di cui zuccheri	0 g
PROTEINE	27,96 g
SALE	3,80 g



100% CARNE ITALIANA