

Salame piccante



Descrizione

Ideale per chi ama i sapori decisi e intensi, il salame piccante nasce da parti di carni magre e grasso di suini allevati nel territorio con l'aggiunta di peperoncino. In cucina, si presta a svariati usi. È ottimo per condire stuzzicanti panini, ma è anche un ingrediente indispensabile per dare una nota vivace e stuzzicante a moltissime pietanze come pizze, torte salate, per condire primi piatti e come ripieno per verdure o involtini di carne. Come tutti i salami, anche il salame piccante può rendere più saporito un tagliere di salumi da offrire come antipasto o per rinforzare un aperitivo.

Provenienza delle carni

Allevamenti locali (Caccamo)

Ingredienti

Carne magra di suino (coscia e lombo), lardo fresco, sale marino, pepe nero macinato.

Fasi di lavorazione

Nella prima fase i tagli di carne destinati alla produzione del salame piccante, vengono disossati, sezionati e sfilettati. La seconda fase prevede la macinatura grossolana delle carni, la miscelazione con sale, peperoncino, e finocchetto selvatico. Alla macinatura segue l'insacco in budella di suino.

Stagionatura

Una volta insaccato, il prodotto si avvia ad una fase di stagionatura che si svolge all'interno di una apposita cella dove si riproduce l'ideale temperatura ed umidità dell'aria.

Conservazione

La scadenza del prodotto è fissata in 90 giorni dalla data di confezionamento in sottovuoto.