

Salame alle Noci



Descrizione

Nato per deliziare i palati più raffinati, il salame alle noci è caratterizzato dalla grana fine e dall'aroma delicato e fragrante dato dalle noci presenti nell'impasto.

L'abbinamento tra la carne magra di suino e le noci, così saporite e ricercate, la qualità delle materie prime e la produzione artigianale rendono questo originale insaccato adatto per le migliori occasioni e per i commensali più esigenti. Ottimo servito come aperitivo, anche in abbinamento a formaggi pregiati.

Provenienza delle carni

Allevamenti locali (Caccamo)

Ingredienti

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

Fasi di lavorazione

Nella prima fase, i tagli di carne destinati alla produzione del salame alle noci, vengono disossati, sezionati e sfilettati. La seconda fase prevede la macinatura a grana fine delle carni, la miscelazione con sale, pepe e noci. 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.