

Salsiccia alle Noci



Descrizione

Di diametro inferiore rispetto al salame alle noci, la salsiccia alle noci è caratterizzata 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 saporito e ricercato, la qualità delle materie prime e la produzione artigianale rendono questo originale insaccato adatto per le migliori occasioni e per i commensali più esigenti. Squisita servita come aperitivo, ideale come snack da consumare in ogni momento della giornata.

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 della salsiccia alle noci, vengono disossati, sezionati e filettati. 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.