

Salame a grana fina



Descrizione

Nasce da parti di carni magre e grasso di suini allevati nel territorio, macinati accuratamente per ottenere una grana fina che garantisce a questo gustoso insaccato una consistenza morbida e un sapore omogeneo e delicato.

Tagliato in fettine sottili è ideale per farcire gustosi panini o per condire tartine rustiche, mentre le fette più spesse possono arricchire un tagliere di salumi da offrire come antipasto o, accompagnato da un vino rosso dal sapore speziato, come aperitivo goloso e stuzzicante.

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 a grana fine vengono disossati, sezionati e filettati. La seconda fase prevede la macinatura a grana fine delle carni, e la miscelazione con sale e pepe. 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.