

SUINO

SALADO DEL NONNO



Ricetta dei nonni con le parti più magre del maiale, fino a 1,7 metri

1 kg

PESO MEDIO

60 gg

STAGIONATURA

0 / +4°C

CONSERVAZIONE

Prodotto secondo antiche ricette di campagna, proprio come lo facevano i nostri nonni. Si utilizzano tutte le parti morbide e magre del maiale. La carne fresca proviene da suini italiani pesanti, alla quale vengono aggiunte solo spezie e aromi naturali locali, una lavorazione artigianale e una lenta stagionatura che porterà, alla fine dei 60 giorni, ad avere una piumatura bianca esterna molto profumata.

Insaccato in budello gentile di scrofa che ci permette di produrre pezzature che vanno dai 4 ai 6 kg fino a 1,7 metri di lunghezza. Per il formato lungo, il salame viene consegnato legato a un'asse di legno che lo rende particolarmente attraente da esposizione.