

SALUMI STAGIONATI - gusti stuzzicanti

SCHEMA TECNICA

ORIGINE: animali bradi o selvatici dell'Est Europa

TAGLI UTILIZZATI: carni magre di selvaggina e suino e lardo suino

LAVORAZIONE: la carne viene tritata, salata, impastata, insaccata, asciugata e stagionata a lungo; viene poi confezionata sottovuoto e conservata nelle apposite celle

PRODOTTI FINITI E CARATTERISTICHE SENSORIALI:

sopresse e salami granacoltello: grana grossa, tipica degli insaccati artigianali; gusto particolarmente sapido, tipico di cantina

salami, salamini, salsicce, sigari: grana media; gusto sapido e goloso



A TAVOLA

GUSTI STUZZICANTI

da gustare con crostini, baguette, bruschette e grissini

GUARNIZIONI

verdure sott'olio o in agrodolce, verdure di stagione all'extravergine



PIATTI DI **Stefano Scalco** – ristorante “Belvedere” di Sequals (UD) - tel.: 0427.93016



Soppressa di cinghiale



Salsiccia di cinghiale



Salamino di cinghiale