

Scheda tecnica Suggerimenti per una degus-INGREDIENTI tazione ideale Carne di suino (parte magra: tutti i tagli del maiale – coscia, spalla, lonza, filetto, triri; parte grassa: quanciale, pancetta, lardello), sale, pepe in grani, Ecco le caratteristiche del Salame di Varzi vino rosso, aglio, conservanti (E250, E252) nella loro espressione più alta... FORMATO dolcezza. delicatezza. l'aroma, Insaccato in budello suino naturale doppio e legato l'inconfondibile retrogusto di "cantina" cona mano con spago feritogli dalla lunghissima stagionatura. PEZZATURA E' il protagonista del giorno di festa, della Da 1000 a 1500 gr. cena importante, sia come antipasto che come secondo piatto, servito accoppiato a frutta di **STAGIONATURA** stagione (fichi, melone, mele acidule) o, sec-Minimo 120 giorni ondo la tradizione liqure, con le fave... e, per chi non fosse ancora soddisfatto, l'affinatura al CONSERVAZIONE vino rosso lo rende ancora più morbido, con Tenere in luogo fresco (4-15 gradi) un leggero, mai invadente, sentore di vinacce. Ogni singolo pezzo riportante: ingredienti, data di produzione, numero di laboratorio CEE di produzione CONFEZIONAMENTO Cartoni DESTINAZIONE GDO, riventidori, ristorazione