



Casa fondata nel 1957

... I Salumi!

Guancia



E' proprio vero il detto '**del maiale non si butta via niente**'... e meno male aggiungerei!!! Ed ancor più vero per quel che riguarda una parte riscoperta e rivalorizzata nella cucina italiana del più nobile degli animali da nutrizione: la '**Gota**' (detta alla toscana, cioè la parte venata della guancia) è un taglio di carne fresco ricavato da suini rigorosamente italiani ed ha un peso, una volta refiletata, di circa 2 Kg, sottoposta a salatura con gli ingredienti della tradizione della nostra regione (sale, pepe ed aglio) e seguente stagionatura che si raggiunge non prima di 2 mesi col conseguimento di un peso finito intorno ad 1 Kg, è pronta per le diverse destinazioni di uso: o intera 'impepata' o a metà in sottovuoto adatta anche per le confezioni regalo; da provare!!!