



... I Salumi!

Salame Toscano



Chi ci conosce già lo apprezza... per tutti gli altri non rimane che provarlo!!! Se il Prosciutto Toscano DOP è il re della produzione toscana il Salame Toscano non può che essere il principe!!! Impasto ottenuto dalla macinatura di carni fresche magre di primissima qualità di sola provenienza italiana (mai congelate!!!) quali spalle e refilature di prosciutto ed il caratteristico '**lardello**' ovvero grasso (ladrone) della schiena del maiale fatto a cubetti, il tutto accompagnato dalla presenza di ottimo vino rosso della nostra regione misto ai classici pepe, sale e aglio. Insaccato in budelli sintetici ma anche naturali, trascorsi circa 45-60 giorni di stagionatura è pronto a sprigionare i suoi profumi tipici e sapori di altri tempi. Ovviamente è realizzato in più calibri, si parte dal 500 gr per arrivare ai 4 Kg ed oltre... buon appetito!!!