



**... I Salumi!**

## Salame Venticina



Lontano parente della salsiccia tipo Napoli questo salume particolarissimo è l'ultimo nato in "**Casa Belliti**"; tipicamente abruzzese, la produzione di questo saporitissimo insaccato ha preso il via in seguito alle continue richieste del mercato (pizzerie e ristoranti).

Caratteristica principale è la macinatura '**grossa**' di carni solo ed esclusivamente italiane (mai congelate!!!) come spalle e pancette; l'impasto ottenuto viene condito con sale e pepe e aglio unitamente al peperoncino; successivamente insaccato in budello sia sintetico che naturale raggiunge la sua naturale maturazione trascorsi circa 60-70 giorni ed un peso intorno ai Kg 2,5 - 3, parte spagato ancora a mano parte in rete elastica può essere confezionato in sottovuoto in vari calibri, piccantissimo!!!