



Casa fondata nel 1957

**... I Salumi!**

## **Salsiccia tipo Napoli**



Un po' per scherzo qualche anno fa abbiamo deciso di 'uscire fuori' dai confini della nostra bella regione e dare così avvio alla produzione di un insaccato non tipicamente toscano sebbene diffusissimo; scelte le refilature di spalle e pancette dalle carni di provenienza tassativamente italiana si procede a tritare prima ed impastare poi con l'aggiunta degli ingredienti naturali classici uniti al peperoncino rosso che dona il classico colore al prodotto finito. Una volta ottenuto l'impasto omogeneo si procede all'insacco in budello sintetico e qui le varianti: o quello dritto, oppure il curvo (a ferro di cavallo); inviato alla stagionatura che si raggiunge non prima che siano trascorsi 30-40 giorni la fase successiva è rappresentata dal confezionamento realizzato per lo più in sottovuoto spinto di vari formati; saporitissimo!!!