

Salame a punta di coltello



Descrizione

La produzione del salame a punta di coltello comincia con la scelta accurata delle carni, che devono provenire rigorosamente da maiali cresciuti in allevamenti locali e che vengono selezionate tra le sue parti più nobili e pregiate. Ciò che rende unico questo insaccato è la tecnica di realizzazione. Infatti, le carni con cui viene prodotto vengono tagliate a mano con la punta di un affilato coltello, senza l'ausilio di tritacarne meccanici.

Questa particolare lavorazione conferisce al salame una grana irregolare che rende ogni fetta ancora più piacevole al palato e gradevole alla vista. Si consiglia, infatti, di affettarlo con un taglio inclinato in modo da evidenziarne la particolare grana. Il suo gusto aromatico e vivace fa del salame a punta di coltello un antipasto stuzzicante e appetitoso, soprattutto se accompagnato da un vino rosso dal sapore intenso e corposo. E' ideale anche come ingrediente per la preparazione di gustose torte rustiche.

Provenienza delle carni

Allevamenti locali (Caccamo)

Ingredienti

Carne magra di suino (coscia e lombo), lardo fresco, sale marino, pepe nero macinato.

Fasi di lavorazione

La carne va prima tagliata a strisce e con l'azione di un coltello viene tagliata a piccoli dadini. Il lardo va tagliato allo stesso modo. Si aggiungono quindi tutti gli altri ingredienti e si procede all'impasto, fase che viene rigorosamente effettuata a mano senza uso di impastatrice per evitare di stressare le carni. Si passa quindi alla fase di insacco, procedura molto delicata in quanto bisogna prestare estrema attenzione alla formazione di bolle d'aria all'interno dell'insaccato.

Stagionatura

Una volta insaccato, il prodotto si avvia ad una fase di stagionatura che si svolge all'interno di una apposita cella dove si riproduce l'ideale temperatura ed umidità dell'aria.

Conservazione

La scadenza del prodotto è fissata in 90 giorni dalla data di confezionamento in sottovuoto.