

Salsiccia a punta di coltello



Descrizione

La produzione della salsiccia 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 la rende unica è la tecnica di realizzazione. Infatti, le carni con cui viene prodotta vengono tagliate a mano con la punta di un affilato coltello, senza l'ausilio di tritacarne meccanici. Questa particolare lavorazione dona alla salsiccia una grana irregolare che le conferisce un gusto e un aspetto ancora più rustico della salsiccia tradizionale, consentendo al palato di riconoscere e assaporare distintamente sia la delicatezza della carne magra di suino che la golosa consistenza del lardo fresco. Ideale come ripieno per verdure, involtini di carne e torte salate.

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.