

Salsiccia al Pistacchio



Descrizione

Di diametro inferiore rispetto al salame al pistacchio, la salsiccia al pistacchio viene prodotta da carni rigorosamente selezionate a cui vengono aggiunti dei pistacchi al naturale. Presenta una grana fine e un sapore dolce e aromatico.

Ottima come ingrediente per la preparazione di secondi piatti gustosi e originali, ma anche come antipasto o, in abbinamento ad un vino rosso leggero e fruttato, diventa un eccellente aperitivo.

Provenienza delle carni

Allevamenti locali (Caccamo)

Ingredienti

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

Fasi di lavorazione

Nella prima fase, i tagli di carne destinati alla produzione della salsiccia al pistacchio, vengono disossati, sezionati e sfilettati. La seconda fase prevede la macinatura a grana fine delle carni, la miscelazione con sale, pepe e pistacchio. Alla macinatura segue l'insacco in budella di suino.

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.