

GUSTO e PAESE

IL PIACERE DEL CIBO ITALIANO

Salsiccia di Calabria DOP piccante

È prodotta con l'impasto macinato a grana grossa e ben amalgamato delle carni della spalla e della sottocostola dei suini con lardo, sale e peperoncino dolce e piccante.

L'impasto viene insaccato in budella naturali di suino, successivamente forate e quindi intrecciate a mano nella caratteristica forma a catenella o a girella. Ha una stagionatura di almeno 30 giorni.

La salsiccia calabrese ha aroma e sapidità intensi, al taglio ha una grana media, con grasso ben distribuito e colore rosso vivace.

Si abbina bene con vini rossi locali corposi, che ne esaltano il sapore deciso.

Può completare un tagliere di salumi e formaggi oppure essere servito con pane a lievitazione naturale.



Tipicità della **Calabria**