

i salumi

Salame di Varzi DOP (Pavia)

Il salame di Varzi è un insaccato di puro suino, con aggiunta di sale da cucina, pepe nero in grani, aromatizzato con un caratteristico infuso di aglio e vino rosso fi Itrato. Il salame di Varzi si presenta come un salame tenero dal colore rosso vivo e dal sapore dolce e delicato. L'aroma fragrante e caratteristico deriva dal luogo e dai tempi di stagionatura. L'impasto a grana piuttosto grossa viene insaccato esclusivamente in budello naturale asciugato che variano a seconda della pezzatura.

Salame d'Oca IGP (Pavia)

Salame crudo di carne di suino (33%) e d'oca (33%), misti a grasso di suino (33%). Il gusto è dolce e delicato con profumo di viola, il colore è rosso porpora.

Si ottiene dalla carne suina e d'oca macinata e insaporita con sale, pepe e aromi. Insaccata e legata, deve stagionare per 3 mesi. In gastronomia, si trova sempre nel piatto misto d'oca e negli antipasti.

i Salumi



Salame cotto (Lodi)

Insaccato composto da carne di maiale da cuocere, pancetta di maiale, aglio macerato nel vino, spezie. Il profumo è delicato e con aromi dati da spezie e aglio. La carne macinata e insaporita con aromi e aglio viene insaccata in budello torto di bovino con legatura in filze. L'aglio viene fatto macerare nel vino rosso o bianco e poi spremuto nel misto di carne, l'asciugatura richiede 2-3 giorni.

Salame Cremona IGP

Il Salame Cremona è frutto della lavorazione di carne suina selezionata e aromatizzata al sale

e aglio pestato, insaccata in budelli naturali. Secondo il rigoroso disciplinare di produzione il salame è stagionato da un minimo di 5 settimane ad oltre 4 mesi e conserva sempre inalterata morbidezza e pastosità, grazie al clima umido e poco ventilato, tipico del luogo di produzione. È grazie alla perfetta integrazione degli ingredienti, macinati e impastati insieme, che il salame risulta così aromatico e speziato al palato, profumato e di colore rosso intenso sfumante gradualmente nel bianco delle parti adipose.

Coppa DOP (Mantova)

Si ottiene dal muscolo cervicale del suino, che viene tagliato all'altezza della quarta costola. La satura avviene con sale, zucchero, pepe spezzato e numerose spezie, tra cui chiodi di garofano, semi di alloro, cannella. Dopo una settimana, la coppa viene avvolta nel diaframma parietale del suino.

La stagionatura completa ha durata di almeno sei mesi, a temperatura costante compresa tra i 10 e i 14 °C, ad umidità controllata. Gusto pieno ma dolce e poco pronunciato, profumi delicati e sottili sono caratteristiche organolettiche che la contraddistinguono.

Pancetta (Mantova)

Prodotto ottenuto stagionatura della parte del ventre del maiale salate a secco e poi passate in salamoia con spezie e vino bianco. Dopo l'arrotolamento, la cucitura e l'insaccatura, la stagionatura ha la durata di 60 giorni.