



Salumi Pulice soppresata dolce ca 350 g

Italiensk soppresata dolce, mild og tørr salami av svin.

Det Italienske selskapet Fratelli Pulice ble etablert på 1900-tallet av familien med samme navn. De holder til i byen Carolei, i provinsen Cosenza, i Calabria- regionen i Sør-Italia. Calabria-regionen er verdens kjent for sin Calabria -chili. Fra opprinnelsen drev familien et slakteri og i 1997 etablerte de sitt pølsemakeri, hvor de lager kjøttprodukter og spekemat med utgangspunkt i lokale mattradisjoner og oppskrifter. Selskapet er en del av Consortium for protection of natural casing, av PDO spekemat, som betyr beskyttet opprinnelsesbetegnelse. Dette er en sertifisering som kvalitets sikrer deres produkter, som anerkjent i hele Europa. Kvalitet og genuinitet er viktig for Fratelli Pulice.

Varenr.	501706
EPD nr.	
Antall i kartong	50

Salumi Pulice soppresata dolce er en italiensk tørr salami. Denne typen produseres i mange varianter, men i to hovedgrupper, sterk og mild. Dolce, betyr mild. Soppresata er laget av svinekam, bakstykket på grisen og utvalgt sideflesk for å få riktig konsistens. Salamien er smaksatt med en mild Calabria-chili, har en medium kjøttstruktur og er pakket i naturtarm. Den er surret for hånd med hyssing, hvor Salumi Pulice bruker tradisjonsrik metode. Modningstid ca 90 dager. Soppresata i skiver, passer godt som pizzatopping eller på en focaccia. Kan brukes som pålegg, i en tapas anretning, sammen en moden hvitmuggost og kjeks eller i varme og kalde pasta retter.

Salumi Pulice soppresata dolce har en medium kjøttstruktur og er en tørr salami. Den har en mild smak av chili.