



## Salumi Pulice soppresata picante ca 350 g

### Italiensk soppresata picante, sterk og tørr salami av svin med Calabria-chili.

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.

Salumi Pulice soppresata picante er en italiensk tørr salami. Denne typen produseres i mange varianter, men i to hovedgrupper, sterk og mild. Picante, betyr sterk. Soppresata er laget av kutt fra svinekam, bakstykket på grisen og utvalgt sideflesk for å få riktig konsistens. Salamien er smaksatt med mye 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 passer godt som pizzatopping eller på en focaccia. Skjær den i tynne skiver og bruk den som pålegg, i en tapas anretning, sammen en moden hvitmuggost og kjeks eller i varme og kalde pasta retter.

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

Varenr.	501707
EPD nr.	
Antall i kartong	50