



Agira. Sapori senza tempo

Cassatella De.Co.



Cassatella di Agira De.Co.

Cassatella di Agira, vendita prodotti tipici Sicilia

Capocollo di Agira

€18,00

Per la sua produzione si utilizza la parte superiore del lombo di suini neri dei Nebrodi. Il peso iniziale, da crudo, deve essere compreso tra i 3,5 e i 4,5 chilogrammi. Dopo l'iniziale disossatura, si procede alla salagione, fatta esclusivamente con del sale, che rimane applicata per un periodo compreso tra i 4 e gli 8 giorni. Trascorso il tempo, la carne viene lavata, asciugata e cosparsa di aceto di vino. Un energico massaggio precede l'aromatizzazione con il pepe in grani, prima di avvolgere il tutto nel diaframma parietale suino. Dopo aver sottoposto il capocollo ad un'energica legatura, il budello viene forato. La stagionatura si svolge in locali ben aerati, per un tempo di circa 15 settimane.

Il capocollo ha gusto delicato, con profumi gradevoli e complessi.

400.00 0 0 300.00 28.35 28.56 cm /I3 Do Q

type=image,ypos=110,width=141.11111111,height=105.83333333 400.00 0 0
300.00 28.35 513.54 cm /l4 Do Q

[Informazioni Venditore](#)

Recensioni Clienti: Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.
Autenticati per poter scrivere una recensione.