



[ORCODE WEB](#)



Salame stagionato d'oca di Vigevano CONVIVIO 120 g - Oca Sforzesca

Disciplinare: Produzione

Il salame stagionato d'oca di Vigevano DE.C.O. è un salume tipico di alta qualità ottenuto esclusivamente dalla coscia fresca di oca da filiera lombarda, accuratamente selezionata, macinata a grana fine con il grasso dell'oca e aromatizzata con gli altri ingredienti (spezie, aromi e sale marino di Cervia). Il tutto insaccato e legato a mano come vuole la tradizione lombarda.

Il salame stagionato d'oca di Vigevano DE.C.O. è stagionato, secondo la tradizione della Lomellina, per almeno 45 giorni per sviluppare il suo sapore intenso e caratteristico. Al termine della stagionatura è pelato, confezionato sottovuoto e stoccato in cella per mantenere le sue caratteristiche uniche.

Utilizzo

Se affettato con una inclinazione di circa 60° si ottengono le classiche fette lunghe e strette come vuole la tradizione.

Il salame stagionato d'oca di Vigevano DE.C.O. può essere utilizzato come affettato accompagnato con sott'olio e sottaceti e per guarnire la pizza.

Valori nutrizionali medi (per 100 g di parte edibile)

Energia 1289 kj - 308 kcal

Grassi 16 g di cui saturi 5,3 g

Carboidrati 0 g di cui zuccheri 0 g

Proteine 41 g

Sale 3,3 g

Dettagli tecnici

Non contiene allergeni (glutine, lattosio, sedano, frutta a guscio ecc.).

Conservare in frigorifero da 0 a +4°C.

Formati 0,250-0,125 kg circa.

Diametro 50 mm circa.

Confezionato pelato e sottovuoto.

Shelf life 120 giorni.

Codice doganale 1601009190.

Eccellenza italiana by Gustox

Disponibile presso Gustox Marketplace online <https://www.gustox.it>