

*I gioielli gastronomici Dolci Terre di Novi*

*Prodotto agroalimentare tradizionale riconosciuto dalla regione Piemonte*

*Categoria: Carni e frattaglie*

*Nome del prodotto: Salamini italiani alla cacciatora*

*Caratteristiche:*

Salami di piccole dimensioni (tre/quattro etti). Tendenzialmente duri, talvolta stagionati fino a tre mesi, spesso allestiti in “collane”.

# *Salamini italiani alla cacciatora*

*Metodiche di lavorazione:*

La lavorazione comprende l'insaccatura di carne e grasso di maiale tritati. Vi è una certa variabilità da zona a zona per ciò che riguarda la concia, che comprende spesso l'utilizzo di vini o speziature tipici della zona di produzione.

*Zona di produzione:*

Salume diffuso in tutta la regione del Piemonte.

