

Engadiner



Salsicce crudi a maturazione
interrotta (prodotto a base
di carne da consumare cotto)

Composizione:

| | | |
|---------------------|-------|------|
| 70% carne di bovino | R IV | 3 mm |
| 15% carne di suino | S III | 5 mm |
| 15% lardo di collo | S V | 5 mm |
| 100% | | |

Ingredienti e spezie per chilo di carne sminuzzata secondo la percentuale di peso:

20 g sale nitrato, 40 g vino rosso, 1 g pepe, ½ g noce moscata, ½ g aglio, ¼ g chiodi di garofano.

Lavorazione:

raffreddare bene o congelare leggermente la carne e il lardo, passare nel tritacarne la carne bovina, amalgamare con la carne di suino e il lardo di collo, mescolare accuratamente con il sale e le spezie. Budello: intestino tenue di suino 28/30 o 30/32 mm. Le Engadiner vengono affumicate a freddo a 20 – 30°C. Vengono vendute crude, eventualmente anche senza affumicatura e cotte solo al momento della preparazione in cucina. La composizione e le spezie possono variare secondo la regione.

Longeole IGP



Salsicce crudi a maturazione
interrotta (prodotto a base
di carne da consumare cotto)

Composizione:

| | | |
|--------------------|------|------|
| 34% carne di suino | S II | 8 mm |
| 33% lardo di collo | S V | 8 mm |
| 33% cotenna fresca | | 5 mm |
| 100% | | |

Ingredienti e spezie per chilo di carne sminuzzata secondo la percentuale di peso:

17 g sale nitrato, 5 g vino bianco, 4 g semi di finocchio, 2 g pepe, 1 g coriandolo, ½ g aglio.

Lavorazione:

congelare leggermente le cotenne, pre-tagliare, passare nel tritacarne, amalgamare con la carne di suino e il lardo di collo, passare nel tritacarne, mescolare accuratamente con il sale e le spezie. Budello: intestino crasso di suino o budello di bovino.

Questi salsicce non vengono affumicati, vengono venduti rubificati, crudi. La Longeole viene cotta per 2 – 3 ore a fuoco moderato.