

Salame Mignon

Producent:	Mainelli
Produktionsplats:	Novara, Piemonte
Kategori:	Salami
Lagringstid:	45 dagar
Vikt:	ca 80g



En mindre version av Salame Milano. Den klassiska salame Milano har fått inspiration ur den Österrike-ungerska salami kulturen där kryddning och form lätt känns igen men här har man helt hoppat över rökningen av salamen. Ett kännetecken för salame Milano är salamens "ris-stora korn" som uppkommer genom en maskin som kallas finimondo ("Helvetets huvudstad") där två knivar används för att finfördela köttets fibrer med fett till en jämn och fin massa. Kryddningen består av salt, peppar och vitlök. I Salame Mignon har man blandat finmalet "milano-kött" med grövre malet. Ca 8 dagars mogningstid.



petersmatochvin.se