

Salame alla ciliegia

Note storiche: Il salame alla ciliegia è nato per valorizzare la ciliegia, prodotto tipico del Comune di Casciana Terme Lari.

Caratteristiche del prodotto: Il salame alla ciliegia, rispetto al salame toscano, ha un sapore più amabile grazie alla presenza di liquore di ciliegie di Lari.

Materie prime del prodotto: Spalla e pancia di suino in percentuale variabile, ciliegie sottospirito, liquore alla ciliegia, sale, aromi.

Procedimento di lavorazione: La carne macinata grossolanamente viene impastata e poi insaccata e stagionata circa un mese.

Luogo di produzione e lavorazione: Lari

Macelleria di Balestri Davide
Via Trento e Trieste, 6
Lari

