Citterio, le proposte per imbandire la tavola di Natale

evid7-6153f37d

Il salame Citterio si candida a diventare protagonista del banchetto delle prossime Feste di Natale. E, perché no, a diventare un regalo gourmet. Il Salame di Milano è infatti il vero fiore all'occhiello di Citterio, e rappresenta la migliore espressione di come, giorno dopo giorno, la passione e la dedizione che portarono alla nascita dell'azienda nel lontano 1870, continuino ad essere valori fondamentali per un brand che, da sempre, si avvale di materie prime selezionate, utilizzando solo carne italiana, lavorata in modo da ottenere una perfetta definizione di grana (la cosiddetta "grana di riso"), che contraddistingue il prodotto al taglio. Si tratta di un salame a fermentazione naturale, ovvero ottenuto senza l'impiego di additivi e starter, e caratterizzato da una lunga stagionatura: che può arrivare fino a 9 mesi. Colore rosso rubino, profumo caratteristico, sapore dolce e delicato. È il salame con alcuni tra i più importanti riconoscimenti al mondo: nel 1881 viene premiato con una medaglia d'oro all'Esposizione Nazionale di Milano. Seguiranno poi le medaglie di Nizza: 1883 e 1884, Barcellona: 1888, Parigi 1889 e 1891, Genova 1892.

In origine questa ricetta, che avrebbe reso negli anni successivi Citterio famosa in tutto il mondo, era stata introdotta per rispondere alle esigenze dei molti italiani che emigravano oltreoceano in cerca di fortuna e che avevano nostalgia dei buoni sapori di casa. Grazie a un innovativo metodo di lavorazione e conservazione della carne di maiale, Citterio ha dato vita a Crispone un prodotto ideale per l'esportazione, poiché in grado di preservare a lungo aroma e gusto. Ancora oggi, il Salame di Milano è uno dei prodotti italiani in assoluto più conosciuto e apprezzato al mondo.

Salame Milano Crespone Citterio

Salame dalla grana fine. Al gusto è dolce e gradevole e il suo profumo caratteristico viene da una stagionatura di circa 6 mesi (formato disponibile: 4kg)img_023_c1

Salame Gentile Citterio

Salame dalla grana media, prodotto con carni italiane preparate a mano come da antica tradizione . Al gusto risulta molto dolce ed è caratterizzato da un’intensa nota speziata (formati disponibili: da 3kg a 400g)

Salame Milano Bindone Citterio

Salame della tradizione milanese, legato a mano. Al gusto è molto deciso, ma allo stesso tempo dolce (formati disponibili: da 1kg a 400g)

L’IDEA IN PIU CHE FA SUBITO “TAVOLA DELLE FESTE”Citterio

Cotechino Citterio IGP

Cotechino tradizionale, nella cui preparazione vengono impiegate materie prime di ottima qualità e di origine esclusivamente italiana. Al gusto è possibile sentire una nota di vaniglia. Un ingrediente con il quale preparare innumerevoli ricette: dalla classica cotechino e lenticchie oppure cotechino e purè a creativi antipasti, come involucri di pasta sfoglia o brisée dal cuore tenero e saporito. (formato disponibile: ca. 500 g)