



MORTADELLA DI PRATO IGP

LA MORTADELLA DI PRATO È UN PRODOTTO UNICO NEL SUO GENERE, FATTO SOLO A PRATO E DINTORNI.

LE ORIGINI DI QUESTO INSACCATO SI FANNO RISALIRE INTORNO AL '500; ANCHE SE PER UN PERIODO DIMENTICATO DA I PRATESI, DA ANNI QUESTO ANTICO E PARTICOLARE SALUMÈ È STATO RISCOPERTO E RECUPERATO GRAZIE ALL'UTILIZZO DI CARNI SCELTE ESCUSIVAMENTE DI RAZZA ITALIANA.

NELL'ANNO 2000 È DIVENTATA PRESIDIO SLOW FOOD E TROVA UN' AUTOREVOLE COLLOCAZIONE TRA I PRODOTTI DI NICCHIA E NEL MARZO 2016 HA OTTENUTO IL MARCHIO IGP.

LA SUA PARTICOLARITÀ DERIVA DALLA SPEZIATURA (CANNELLA, CORTANDOLO, NOCE MOSCATA, CHIODI DI GAROFANO, SALE E PEPE) E DALL' AGGIUNTA DI UN LIQVORE DAL GUSTO ANTICO: L'ALKERMES.

LA NATURALE EVOLUZIONE DELLE COSE HA VOLUTO CHE SE LA CLASSICA E TRADIZIONALE MORTADELLA DI PRATO DALLA RICETTA ANTICA SI TAGLI A FETTE... NOI NEGLI ULTIMO ANNI SEMPRE ATTENTI ALL'ESIGENZE DI UN'AFFEZIONATA CLIENTELA ABBIAMO SPERIMENTATO E CREATO UN NUOVO GUSTO CON UNA NUOVA CONFEZIONE: LA CREMA DI MORTADELLA DI PRATO.

L'AGGIUNTA NUOVAMENTE DELL'ALKERMES RENDE LA CREMA DELICATA DAL SAPORE INUSUALE; È IDEALE PER TARTINE, CROSTONI E RIPIENI. BUONISSIMA DA GUSTARE DA SOLA MA IDEALE E CONSIGLIATA DA ABBINARE ANCHE A MIELI E MARMELLATE CHE LA RENDONO ANCORA PIÙ GUSTOSA.





MACELLERIA & SALUMIFICIO MANNORI

VIA VERGAIO, 18/20 - 59100 VERGAIO - PRATO

TEL. 0574 811537 - FAX. 0574 811537

WEB E ESHOP: WWW.SALUMIFICIOMANNORI.IT

EMAIL: INFO@SALUMIFICIOMANNORI.IT

