



Il nostro musetto è composto da carne di suino a pasta bianca (large white o duroc) scelti da piccoli allevamenti selezionati e alimentati da cereali di provenienza italiana e di alta qualità e siero di latte. Il nome 'musetto' deriva dal fatto che è un salume composto da tagli di testa del maiale, muscoli vari parti magre adatte alla cottura in bollitura. Questi canoni rispettano la tradizione che lega questo prodotto al nostro territorio. Il nostro musetto necessita di una cottura di oltre tre ore in abbondante acqua. La sua speziatura è molto pacata, in modo da valorizzare appieno il sapore delle carni. Come tutti i nostri salumi, anche il musetto è arricchito dal pepe MARICHA di Gianni Frasi. Nella classifica del Gambero Rosso di Gennaio 2010 si è piazzato all'ottavo posto in tutta Italia.

