



La Valdostana

Ingredienti

Mammella di bovino, Sale, Spezie, Erbe di montagna, Piante aromatiche.

Consigli d'uso

Conservare in frigorifero (tra 0° e + 6°C). Per una migliore ossigenazione si consiglia di estrarlo dalla busta sotto vuoto circa 15 minuti prima di consumarlo. Dopo l'apertura avvolgere in carta di alluminio o pellicola trasparente. Generalmente condito con una salsa a base di prezzemolo, olio e aglio, il sapore viene particolarmente esaltato dall'abbinamento dolce-salato del prodotto con marmellate di fichi o lamponi, uva passa o pere martin sec sciropate.

Valori nutrizionali

Valori medi per 100 gr. di prodotto

Valore energetico	Kj	608,5
	Kcal	144,5
Grassi	g	4,5
di cui saturi	g	1,1
Carboidrati	g	1
di cui zuccheri	g	1
Proteine	g	25
Sale	g	2,75



TETEUN

MAMMELLA SALMISTRATA

P.A.T.

Prodotto
Agroalimentare
Tradizionale



Il Teuten è un'esclusiva specialità valdostana, ottenuta dalla salmistratura delle mammelle bovine. Dopo essere state incise in diversi punti, le mammelle fresche vengono appese in modo da permettere la fuoriuscita dell'eventuale latte residuo. Si procede quindi alla lavorazione alternando, in specifici contenitori, strati di Teteun con foglie di salvia, alloro, rosmarino, bacche di ginepro, spezie e sale. Dopo una quindicina di giorni di "riposo" si procede alla cottura, mediante l'utilizzo di appositi stampi e a bagnomaria. A cottura ultimata il prodotto si mantiene integro per più di un anno, nonostante l'assenza di conservanti.

Si tratta di un antico sapore, molto apprezzato dai valdostani, che il Salumificio Bertolin ha inteso riproporre, nonostante la limitata resa finale (solamente il 30% sul prodotto iniziale) e la grande difficoltà nel reperire la materia prima utile alla sua realizzazione.

Specifiche di vendita



Cod. 50SV
Confezione da 1 kg sotto vuoto



Cod. 50PSV
Confezione da 300 g sotto vuoto