



# Lo Boudin

## Salame con barbabietola



**P.A.T.**

Prodotto  
Agroalimentare  
Tradizionale

### Specifiche di vendita

Cod. 11

Fila da 5 boudin (ca 400 g)

Cod. 11SV

Confezione da ca 200 g sotto vuoto.

I Boudin (sanguinacci o salami di patate) sono fra i grandi classici della tradizione valdostana, realizzati ancora oggi osservando le antiche ricette originali dell'alta Valle d'Aosta.

Questo particolare salume viene preparato con patate bollite, pelate a mano e lasciate raffreddare, cubetti di lardo, barbabietole rosse (ottimo conservante naturale), spezie, vino e sangue bovino o suino.

I salami vengono insaccati in sottili budelli naturali legati e appesi ad essiccare per circa due settimane.

### Valori nutrizionali

Valori medi per 100 gr di prodotto

Valore energetico	Kj	1617,3
	Kcal	388,6
Grassi	g	27,4
di cui saturi	g	13,2
Carboidrati	g	0,5
di cui zuccheri	g	0,5
Proteine	g	35
Sale	g	5,75

### Ingredienti

Patate 60% , Barbabietola 15% , carne di suino 20% , sangue di suino , Sale , Vino , Spezie , Piante aromatiche di montagna , Nitrato vegetale.

### Consigli d'uso

Conservare in frigorifero (tra 0° e + 6°C), o preferibilmente in una zona fresca e aerata.

Ottimo come antipasto freddo, può essere servito caldo, abbinato alle patate rosse di montagna, oppure cotto per una quindicina di minuti al forno: una vera delizia anche per i palati più raffinati.