



Lo Boudin Salame con patate



P.A.T.

Prodotto
Agroalimentare
Tradizionale

Specifiche di vendita

Cod. 10

Fila da 5 boudin (ca 400 g)

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

Questo particolare salume viene preparato con patate bollite, pelate a mano e lasciate raffreddare, cubetti di lardo, spezie, aromi naturali, 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	1722,7
	Kcal	413,4
Grassi	g	27,4
di cui saturi	g	13,2
Carboidrati	g	0,5
di cui zuccheri	g	0,5
Proteine	g	41,2
Sale	g	5,925

Ingredienti

Patate 65% , Carne di suino 30% , Sangue di Suino , Sale , Vino , Spezie , Piante Aromatiche di Montagna, aromi naturali, Conservanti: Nitrato di Potassio.

Consigli d'uso

Conservare in frigorifero (tra 0° e + 6°C), o preferibilmente in una zona fresca e aerata. Per una migliore ossigenazione si consiglia di estrarlo dalla busta sotto vuoto circa 15 minuti prima di consumarlo. Ottimo come antipasto freddo, può essere servito bollito, abbinato alle patate rosse di montagna, oppure cotto al forno insieme alle altre varianti di boudin per un originale secondo piatto.