

# Salsiccia Sarda Campidanese e Salsiccia Sa Cannacca



MA Roberto Pisano

# Salsiccia sarda campidanese



- Salsiccia preparata con magro e grasso di suino
- Tritatura con calibro 12-14 mm
- Condita con sale, pepe, aglio e semi d'anice

# Salsiccia sarda campidanese



- Insacco in budello naturale (Ø 40-43 mm), legatura e ripiegatura a ferro di cavallo
- Sgocciolatura e asciugatura per 5-7 gg a temperatura e umidità controllata
- Stagionatura di 3 settimane circa dall'insacco

# Salsiccia sarda campidanese



- Si presenta come salsiccia ripiegata a ferro di cavallo con possibile presenza di piumatura
- Di moderata consistenza al tatto
- La fetta mostra una grana medio-grossa

# Salsiccia sarda campidanese



- Odore di stagionato, spezie, erbe aromatiche
- Gusto dolce e sapido con lieve piccantezza da pepe
- Lunga persistenza aromatica
- Moderata resistenza alla masticazione

# Salsiccia fine Sa Cannucca



- Sa cannacca in sardo significa collana e il nome deriva dall'essere sottile e lunga, come una collana
- Ø 24-26 mm, lunghezza 75-80 cm, peso circa 600 gr

# Salsiccia fine Sa Cannucca



- Salsiccia di carne di suino selezionata senza aggiunta di grasso, condita con sale, pepe, aglio e pochi semi d'anice
- Insacco in budello naturale di piccolo calibro
- Stagionatura di 10-12 gg dall'insacco

# Salsiccia fine Sa Cannucca



- Odore di breve stagionatura, spezie, erbe aromatiche
- Gusto dolce e moderatamente sapido
- Lunga persistenza aromatica
- Morbida alla masticazione