



### **Bresaolina**

La bresaolina viene prodotta con la parte più nobile dell'oca (il petto) sezionato in un unico taglio, disossato, salato, insaporito con aromi naturali ed erbe e successivamente arrotolato. Il salume viene poi lasciato riposare per minimo 30 giorni e massaggiato a giorni alterni, lavato poi con vino bianco secco, per eliminare dalla superficie il sale in eccesso. Successivamente il petto d'oca viene legato e sottoposto a stagionatura.

Il salume rientra nei prodotti che hanno ottenuto l'attestazione De.C.O. "Denominazione Comunale di Origine" che tutela e valorizza l'origine geografica dei prodotti di Mortara.