



Salame d'oca di Mortara IGP

Salame cotto prodotto con carne magra d'oca (30-35%) mista a carne di suino (30-35%) e grasso di suino (30-35%). Le carni sono insaccate nella pelle dell'oca, poi cucita a mano a fiasco. Cotto a fuoco lento (non più di 80° C) per un'ora, più volte punzecchiato con un apposito ago, infine raffreddato per un'ora nel brodo di cottura.