



SCHEDA TECNICA

MUSCISCA

La musisca originariamente era ottenuta dalla carne di capra o di pecora dall'odore e dal sapore molto forte e pungente.

Questo prodotto in passato serviva ai pastori durante le transumanze come fonte di sostentamento, la sua forma a piccole strisce era dovuta al fatto di dover asciugare la carne dei loro animali, che venivano uccisi durante il tragitto e non potendo consumare tutta la loro carne la tagliavano appunto a strisce per poi farle essiccare al sole nel minor tempo possibile.

Più recentemente la musisca venne prodotta anche con la carne di suino che gli donavano caratteristiche organolettiche migliori dal sapore più delicato dal colore più chiaro.

La musisca è caratterizzata da un sapore deciso e aromatico derivante dalle piante aromatiche le stesse che i pastori trovavano durante la transumanza, la parte di carne utilizzata è il lombo che viene sfilettato ortogonalmente in tante strisce sottili, si presenta di colore rosso vivo a strisce lunghe e sottili attorcigliate su se stesse ha una pezzatura di circa 80- 100 g., le strisce di carne sono legate a due per volta tanto che in altre regioni come l'Abbruzzo vengono chiamate anche coppiette.

Tipo forma: piccole strisce irregolari

Pezzatura: 80-100 g.

Tipo confezione: sotto vuoto in confezioni da 200-250 g.

Tipo imballo: Cartone da Kg 3,5 circa

Tipologia prodotto: dolce e aromatico

Modalità di conservazione: in frigorifero a una temperatura di 5/7 C°

Data di scadenza: 5 mesi

LUCERA li, 24/08/05

Salumificio Lucerino

Salumificio Lucerino di Gramegna Antonio
via Campanile 2/4 71036 Lucera FG
P. IVA 02180410710
TEL e FAX 0881540137
info@salumificiolucerino.it
www.salumificiolucerino.it