

## Колбаски Segreti d'Artigiano из косули

**Страна:** Россия

**Производитель:** SEGRETI D'ARTIGIANO (ООО «ЛАТАБА»)

**Категория:** сыровяленная колбаса в оболочке из белой плесени

**Состав:** Мясо косули, говядина, филе цыпленка-бройлера, шпик, приправы и специи: смесь перцев, чеснок свежий, нитритно-посолочная смесь (соль поваренная пищевая, фиксатор окраски: нитрит натрия), стартовые культуры кисломолочных бактерий. Продукт может содержать следы орехов

**Особенность:** процесс ферментации по технологии производства фуэтов

**Вкус:** гладкий, мясной с плотной текстурой и пряным послевкусием

**Гастрономия:** сочетается с красными сухими и полусухими винами, в качестве закуски перед плотным обедом или ужином



## Колбаски Segreti d'Artigiano из медведя

**Страна:** Россия

**Производитель:** SEGRETI D'ARTIGIANO (ООО «ЛАТАБА»)

**Категория:** сыровяленная колбаса в оболочке из белой плесени

**Состав:** Мясо медведя, говядина, филе цыпленка-бройлера, шпик, приправы и специи: смесь перцев, чеснок свежий, нитритно-посолочная смесь (соль поваренная пищевая, фиксатор окраски: нитрит натрия), стартовые культуры кисломолочных бактерий

**Особенность:** процесс ферментации по технологии производства фуэтов

**Вкус:** мощный, яркий, с плотной текстурой и пикантным послевкусием

**Гастрономия:** сочетается с красными сухими и полусухими винами, в качестве закуски перед плотным обедом или ужином



## Колбаски Segreti d'Artigiano из марала

**Страна:** Россия

**Производитель:** SEGRETI D'ARTIGIANO (ООО «ЛАТАБА»)

**Категория:** сыровяленная колбаса в оболочке из белой плесени

**Состав:** мясо марала, говядина, филе цыпленка-бройлера, шпик, приправы и специи: смесь перцев, чеснок свежий, нитритно-посолочная смесь (соль поваренная пищевая, фиксатор окраски: нитрит натрия), стартовые культуры кисломолочных бактерий. Продукт может содержать следы орехов

**Особенность:** процесс ферментации по технологии производства фуэтов

**Вкус:** насыщенный, пряный с текстурой средней плотности и пикантным послевкусием

**Гастрономия:** сочетается с красными сухими и полусухими винами, в качестве закуски перед плотным обедом или ужином



## Колбаски Segreti d'Artigiano из утки

**Страна:** Россия

**Производитель:** SEGRETI D'ARTIGIANO (ООО «ЛАТАБА»)

**Категория:** сыровяленная колбаса в оболочке из белой плесени

**Состав:** мясо утки, говядина, филе цыпленка-бройлера, шпик, приправы и специи: смесь перцев, чеснок свежий, нитритно-посолочная смесь (соль поваренная пищевая, фиксатор окраски: нитрит натрия), стартовые культуры кисломолочных бактерий

**Особенность:** процесс ферментации по технологии производства фуэтов

**Вкус:** гладкий, умеренной плотности и пряным послевкусием

**Гастрономия:** сочетается с красными сухими и полусухими винами, в качестве закуски перед плотным обедом или ужином



Бренд Segreti d'Artigiano производится на заводе МПЗ Москворецкий, под заказ компании ООО «ЛАТАБА». Используется технология производства фуэта. Фуэт (исп. fuete, «хлыст») получил название за свою характерную форму. В Испании считают, что вкус и аромат этой длинной и тонкой колбасы способствует возбуждению аппетита, поэтому ее часто используют в качестве закуски перед обедом или ужином. Классический фуэт покрыт благородной белой плесенью.

Гурманы ценят плесень за тонкий грибной аромат, который она придает мясу. Но у нее есть и другие достоинства: например, защита колбасы от преждевременного высыхания. Счищать с фуэта белую оболочку не принято, от этого он теряет важный компонент своего богатого вкуса.