

Salpicão de Melgaço

Salpicão de Melgaço é um enchido tradicional curado pelo fumo, de forma recta, cilíndrica, de cor castanha, com diâmetro entre os 4 e os 8 cm e comprimento que pode variar entre os 14 e 22 cm, confeccionado a partir de carnes do lombo, lombelos, presuntos e pás de porco de raça Bisara.

2 - Características do Produto

Características físicas

a) Características Exteriores

- 1. Forma e aspecto:** forma recta e cilíndrica
- 2. Cor:** castanha
- 3. Atadura:** São dados dois nós na extremidade da tripa (do lado do avesso) que é então virada. Após o enchimento dá-se mais dois ou três nós simples.
- 4. Comprimento:** entre os 14 e 22 cm
- 5. Diâmetro:** entre os 4 e os 8 cm
- 6. Peso aproximado:** entre 165 gr e 250 gr

b) Características Interiores

O aspecto interior ao corte oblíquo é o de carne bem ligada, de cor escura e intensa, razoavelmente marmoreado

Características sensoriais ou organolépticas

Trata-se de um enchido fumado, cujas características organolépticas resultam da raça e alimentação tradicional dos animais com produtos tradicionalmente cultivados na região, assim como do microclima específico local e do saber fazer passado de geração em geração.

Aroma: intenso com predominância de um aroma agradável a curado.

Textura: produto com suculência moderada, bastante firme e tenro.

Sabor: ostenta sabor intenso bastante característico, pouco adocicado, levemente ácido e picante e moderadamente salgado.

O Salpicão é normalmente consumido crú, ao natural, o corte deve ser fino e ligeiramente oblíquo (é importante o uso de facas muito bem afiadas)