



Cinghiale

Sus scrofa



Gli animali selvatici nascono, crescono e si alimentano a vita libera, pertanto le loro carni sono un prodotto naturale.




Slow Food[®]
VALLI OROBICHE



Valori nutrizionali

Valori medi per 100 gr.*

| | |
|-------------------------|-------------------------|
| Energia | kJ 503,5 kcal 119,14 |
| Proteine | g 24,70 |
| Grassi di cui saturi | g 2,26 g 0,85 |
| Carboidrati | g 0,00 |
| Ceneri | g 1,21 |
| Omega-3 (Ω3) | g 0,63 |
| Ω3/ Ω6 | 6,14 |

*Indagini condotte su cinghiali prelevati nella provincia di Bergamo 2017-2018.

Il cinghiale è un ungulato selvatico, in forte espansione su tutto il territorio nazionale comprese le valli bergamasche.

La carne di cinghiale può esser cucinata con diverse preparazioni o consumata anche in forma di insaccati, come salami. Un adeguato trattamento igienico sanitario della carcassa e una corretta frollatura sono fondamentali per migliorare la tenerezza delle sue carni.

Tutte le carni commercializzate sono sottoposte a controlli ufficiali nei confronti della trichinellosi (una malattia parassitaria trasmissibile all'uomo per via alimentare).

Ideale l'abbinamento con vini rossi di bella struttura e complessità, con una nota ematica di fondo.