



## ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΤΡΙΚΑΛΩΝ (ΜΕ ΠΡΑΣΟ)

### ΥΛΙΚΑ

Λουκάνικο Τρικάλων  
(με πράσο)

### ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Η φήμη του Λουκάνικου Τρικάλων ξεπέρασε τα όρια της καταγωγής του και γίνεται ένας πιστοποιημένος Πρεσβευτής γεύσης! Το Λουκάνικο Τρικάλων είναι πλέον σε διαδικασία πιστοποίησης ως ΠΓΕ (Προϊόν Γεωγραφικής Ένδειξης). Καθόλου τυχαίο βέβαια. Με τρυφερό χοιρινό κρέας, αρωματισμένο με τη μοναδική, πιστοποιημένη ρίγανη του Κόζιακα και κυρίαρχο το πράσο, προσφέρει μια κατασταλαγμένη, απόλυτη και ξεκάθαρη γεύση που σε κάνει να το αναγνωρίζεις σε κάθε συνδυασμό, σε κάθε πιάτο!

Το Τρικαλινό λουκάνικο είναι ιδανικός μεζές αλλά και βάση για αξεπέραστες παραδοσιακές και φρέσκες συνταγές. Καλά δεμένα ντόπια υλικά μας συστήνονται με την πιο ισχυρή ταυτότητα και χαρακτήρα, χαρίζοντας την πιο Τρικαλινή γεύση!

### ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ

Χαράζουμε τα Λουκάνικα Τρικάλων με ένα μαχαίρι και τα αφήνουμε στη σχάρα ή στο τηγάνι χωρίς λιπαρή ουσία (λάδι- βούτυρο). Επίσης, μπορούμε να τα τηγανίσουμε και να τα σβήσουμε με λεμόνι και κρασί λευκό.