



Baròt di Langa

Descrizione:

Nel dialetto della langa, il Baròt, è il bastone con cui oggi come ieri si va alla ricerca del tartufo. Significa anche contadino. Una parola che esprime amore incondizionato per la terra. Da questo amore, nasce il nostro Baròt, il salame insaccato in un budello piccolo e sottile, di veloce maturazione. Originale ed accattivante nella presentazione, è l'ideale per spuntini e aperitivi tra amici.

Caratteristiche

Materia prima:	Fresca di origine italiana. Suini da noi selezionati e sezionati.
Peso prodotto finito:	Circa 200 gr.
Confezionamento:	Sottovuoto singolo, incartato in carta decorativa.
Imballaggio:	In scatole di cartone contenenti circa 10 kg.
Conservazione:	Il prodotto, va conservato in ambiente fresco a temperature comprese tra +0°C e +7°C.
Shelf.life:	150 gg dalla data del confezionamento.
Ingredienti:	Carne fresca di suino italiano, sale, destrosio, aromi, spezie. Conservanti E 250, E 252. Antiossidante E 301. Non contiene derivati del latte "senza glutine".
Controlli:	In tutti i punti critici della produzione, secondo il sistema H.A.C.C.P. applicato, si garantiscono l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto.

