



Galantina Piemontese

Descrizione:

É uno tra i salumi più tipici e storici del Piemonte. La Galantina Piemontese Chiapella viene preparata con la polpa della testa del maiale sezionata “a coltello”, con aggiunta dei rinomati pistacchi di Bronte macinati e, in misura minima, di altre parti più nobili del maiale. Al tutto si mescola, in dosi che solo Giovanni Chiapella

conosce, la concia. L’impasto ottenuto viene avvolto, come usava un tempo nelle campagne di Langa, nell’omento (la retina del maiale o del vitello). Il tutto viene poi messo in appositi stampi, cotto in acqua per circa sette ore. Ottima gustata tagliata sottile, oppure a fette spesse tagliate a dadini.

Caratteristiche

Materia prima:	Fresca di origine italiana. Suini da noi selezionati e sezionati.
Peso prodotto finito:	Peso medio kg 3,5.
Confezionamento:	Metà sotto vuoto.
Imballaggio:	In scatole di cartone contenenti c.a. 5 pezzi.
Dimensioni della scatola:	597 x 262 x 200
Pallettizzazione:	da 30 cartoni (6 cartoni per strato). Dimensioni 800 x 1200 x 1100 mm.
Conservazione:	Il prodotto venduto sottovuoto dev’essere conservato ad una temperatura compresa tra +2°C e +4°C.
Shelf.life:	150 giorni.
Ingredienti:	Carne di suino, sale, pistacchio, aromi, spezie, destrosio. Conservativi E 251, E 250. Antiossidante E 301.
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.

