



Mini Baròt

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. “Figli” del Baròt, questi mini, vengono presentati in 6 straordinari gusti: langa, peperoncino, aglio, barolo, tartufo, finocchio. 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.
Stagionatura:	Minimo 10 giorni.
Peso prodotto finito:	Circa 90/100 gr.
Confezionamento:	Sottovuoto singolo, incartato in carta decorativa.
Imballaggio:	In scatole di cartone espositore contenente nr 30 pezzi.
Dimensioni della scatola:	Per la spedizione, una scatola contiene nr 3 espositori. Misure 567 x 349 x 227
Conservazione:	Il prodotto, va conservato in ambiente fresco a temperature comprese tra +2°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” Per ogni variante ci sarà l'aggiunta dell'ingrediente caratterizzante: peperoncino mino,2%, aglio di Vess presidio Slow Food min 0,2%, vino Barolo DOCG mir Tartufo nero (tuber aestivum) min 3%, Semi di finocchio min 3%.
Controlli:	In tutti i punti critici della produzione, secondo il sistema H.A.C.C.P. applicato, si garantisce l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto.

