



Salame al finocchio

Descrizione:

È uno degli ultimi salami nati in casa Chiapella.. Alla tipicità del salame di langa, si aggiungono i semi di finocchietto selvatico, per rendere il sapore deciso, ma al tempo stesso delicato. Viene prodotto con un macinato a grana media di carne suina selezionata solo dai tagli pregiati. Assolutamente privo di farine derivanti dal latte, viene insaccato in budello naturale e

legato a mano nelle diverse pezzature. Eccolo pronto per essere appeso a riposare durante la fase di asciugatura che elimina l'umidità in eccesso e di stagionatura vera e propria, avendo cura di mantenere umidità e temperatura costanti fino al raggiungimento della maturazione ottimale per ogni pezzatura. Dedicato a chi ama i gusti più particolari.

Caratteristiche

Materia prima:	Fresca di origine italiana. Suini da noi selezionati e sezionati.
Stagionatura:	Minimo 20 giorni.
Peso prodotto finito:	Tipo Cacciatore: gr 200/250.
Confezionamento:	Sfuso. Sottovuoto/ATM singolo.
Imballaggio: Dimensioni della scatola:	In scatole di cartone contenenti circa 10 kg. Misure cartone 597 x 262 x 200. 560 x 340 x 215 scatola piccola.
Pallettizzazione:	da 30 cartoni (6 cartoni per 5 strati). Su richiesta sono disponibili scatolette di cartone/legno contenenti c.a. 16 pezzi da 200/250 gr e c.a. 8 pezzi da 300/400 gr. Per la spedizione ogni scatola contiene 4 scatolette di cartone/legno. Misure 567 x 349 x 227. Da 20 cartoni (4 cartoni per 5 strati).
Conservazione:	Il prodotto, va conservato in ambiente fresco a temperature comprese tra +2°C e +15°C. Se sottovuoto/ATM temp. 0°C/+7°C.
Shelf.life:	Questo prodotto non ha una vera e propria scadenza in quanto il passare del tempo ne aumenta solo la stagionatura. È tuttavia consigliabile consumarlo entro cinque mesi, per gustarne le migliori qualità. Se sottovuoto/ATM 150 gg. dal confezionamento.
Ingredienti:	Carne fresca di suino italiano, sale, semi di finocchio 3%, destrosio, spezie, aromi. Antiossidante E301. Conservante E252, E250. 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.

