



Salame al tartufo

Descrizione:

Generato dalla terra fertile delle colline di Langa e scovato dal fiuto attento del cane del “trifolau”, arriva a inebriare naso e palato dei commensali sulle nostre tavole. Ma questa volta non arriva solo. Tartufo nero tritato in scaglie e impastato uniformemente alle carni selezionate e conciate secondo la ricetta tradizionale. Ed

ecco che nasce il salame al Tartufo. Insaccato regale, profumato e genuino, accompagnato con cura alla stagionatura ottimale durante le due lente fasi di eliminazione dell’umidità in eccesso prima e riposo a temperatura costante poi. Rappresenta, è il caso di dirlo, il diamante della corona di prodotti del salumificio Chiapella.

Caratteristiche

Materia prima:	Fresca di origine italiana. Suini da noi selezionati e sezionati.
Stagionatura:	Minimo 20 giorni.
Peso prodotto finito:	Gentile: gr 300/400 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, destrosio, Tartufo nero (TUBER AESTIVUM) 3% minimo, 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.

