



Salame biologico al Barolo

Descrizione:

Dal sapore deciso e insieme delicato, il salame al Barolo accomuna due specialità di Langa: salame e vino biologico. E non si tratta di un vino qualunque, ma del Barolo, un nettare prezioso che richiede almeno tre anni di invecchiamento, capace di trasferire nella carne tutta la saggezza delle nostre colline assorbita durante il riposo.

All'amalgama e all'insaccatura degli ingredienti seguono due fasi di stagionatura in cui il prodotto viene prima asciugato, quindi portato alla stagionatura ottimale grazie a un ambiente caratterizzato da temperatura e umidità costanti. Così nasce quel connubio di sapori e profumi riconoscibili all'assaggio.

Caratteristiche

Materia prima:	Carne fresca biologica di origine italiana. Suini da noi selezionati, e sezionati.
Stagionatura:	Minimo 20 giorni.
Peso prodotto finito:	Cacciatore: gr 200/250
Confezionamento:	Sfuso. Sottovuoto singolo.
Imballaggio:	In scatole di cartone contenenti circa 10 kg. Misure cartone 597 x 262 x 200.
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. 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. Se sottovuoto 150 gg. dal confezionamento.
Ingredienti:	Carne di suino*, vino Barolo DOCG* min 3%, sale, destrosio*, pepe*, spezie*, Antiossidante E301. Conservante E252 E250. (*da agricoltura biologica)
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.

