



# Salame biologico con tartufo

## Descrizione:

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

ecco che nasce il salame al Tartufo biologico. 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:	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 venduto sottovuoto dev'essere conservato ad una temperatura compresa 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*, sale, tarufo nero ( tuber aestivum )* min 2%, 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.

