



# Salame biologico di Langa

## Descrizione:

Il Salame Biologico è l'ultima creazione della famiglia Chiapella, nata per soddisfare i palati sempre più esigenti degli appassionati delle "cose buone", ma soprattutto genuine. Viene prodotto con un macinato ottenuto dai tagli più pregiati dei suini Biologici da noi selezionati. Assolutamente privo di additivi e farine derivanti dal latte, l'impasto ottenuto, viene magistralmente arricchito dalle Spezie Biologiche, le quali hanno un ruolo fondamentale poiché il

sapore ed il profumo di un salame sono legati indissolubilmente alle sostanze aggiunte, anche se non devono prevaricare, fino a nascondere, le caratteristiche delle carni, i profumi di fermentazione e l'influenza dell'ambiente di stagionatura. Insaccato in budello naturale e legato a mano, eccolo pronto per essere appeso a riposare nelle celle di stagionatura. Al palato si presenta delicato nei profumi e con una piacevole sfumatura di dolcezza.

## Caratteristiche

**Materia prima:** Carne Fresca biologica di origine italiana. Suini da noi selezionati, e sezionati.

**Stagionatura:** Minimo 20 giorni.

**Peso prodotto finito:** Turista: gr 300/400

**Confezionamento:** Sfuso. Sottovuoto singolo.

**Imballaggio:** Cartone contenente circa 10 kg. Misure cartone 597 x 262 x 200.

**Dimensioni della scatola:** 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. 10 pezzi da 300 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 dev'essere conservato in ambiente fresco ad una temperatura compresa tra +2°C e +15°C. In queste condizioni è soggetto a calo peso.  
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, 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.

