



Salame Centocinquanta

Descrizione:

Già dalla particolarità del nome, s' intuisce l'originalità del prodotto.

150 sta infatti ad indicare i centimetri della sua lunghezza, ma soprattutto, essendo stato "creato" nel 2011, si fa riferimento agli anni celebrativi dell'Unità d'Italia. (1861/2011)

Dall'impasto del salame di langa nasce questa originale idea, per poter soddisfare le richieste dei nostri amici clienti, per i momenti di festa e spuntini in compagnia.

Particolare è anche la confezione. Il 150 viene consegnato "appeso" dentro un tubo dorato.

Caratteristiche

Materia prima:	Fresca di origine italiana. Suini da noi selezionati.
Stagionatura:	Minimo 20 giorni.
Peso prodotto finito:	Kg 2,5/3
Imballaggio:	Tubo di cartone dorato contenente un salame.
Conservazione:	Il prodotto va conservato in ambiente fresco a temperature comprese tra + 2°C e +15°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.
Ingredienti:	Carne di suino, sale, spezie, aromi naturali, destrosio, Antiossidante E301. Conservanti 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.

