



CHIAPELLA
SALUMIERI IN LANGA

Salame con Nocciola Piemonte

Descrizione:

Dal sapore deciso e insieme delicato, il salame con nocciola accomuna due specialità di Langa: salame e nocciole. E non si tratta di nocciole qualunque, ma della “Tonda Gentile Trilobata”, capace di trasferire nella carne tutta la saggezza delle nostre colline. All’impasto di carni selezionate, vengono aggiunte le noccio-

le tostate e tritate. Dopo l’insaccatura seguono le fasi: la stagionatura, in cui il prodotto viene 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:	Fresca di origine italiana. Suini da noi selezionati e sezionati.
Stagionatura:	Minimo 20 giorni.
Peso prodotto finito:	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 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 di suino italiano, sale, “Nocciola Piemonte IGP” min 2,1%, destrosio, spezie, aromi naturali. 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.

