



Salame con Parmigiano Reggiano D.O.P.

Descrizione:

È in assoluto l'ultimo nato tra le specialità della linea Chiapella. Nasce dal connubio di due eccellenze della gastronomia italiana: il salame piemontese ed il Parmigiano Reggiano D.O.P. . Non stiamo parlando di un Parmigiano "anonimo", ma bensì del pluripremiato Parmigiano Reggiano di Montagna lavorato nel Caseificio

di Cavola, come in malga: nel suo sapore ritrovate i profumi dei fiori e dei foraggi dei pascoli di un piccolo ecosistema caseario autosufficiente che segue una regola d'oro: "Il buon latte nasce da mucche felici"

Questi ingredienti, amalgamati, danno vita ad un salame dal gusto intenso e particolare.

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, Parmigiano Reggiano DOP 8%, sale, destrosio, aromi, spezie,. 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.

