



Salame Contadino

Descrizione:

Il salame contadino è un vero ritorno alle origini, un rivivere la storia delle nostre campagne producendo un salame crudo assolutamente case-reccio. Come facevano i nostri nonni, i dadini di grasso da aggiungere alle carni pregiate vengono tagliati a coltello. La mancanza di spazi idonei

e controllati per la stagionatura richiedeva una maggiore quantità di pepe e spezie che favorissero la conservazione, per questo il salame contadino ha quel gusto forte e intenso di una volta, quello che si assaporava la sera seduti al tavolo con in mano un buon bicchiere di vino.

Caratteristiche

Materia prima:	Carne fresca di origine italiana. Suini da noi selezionati, e sezionati.
Stagionatura:	Minimo 30 giorni.
Peso prodotto finito:	Rosa: gr 800/900
Confezionamento:	Vista l'artigianalità del prodotto, l'uso esclusivo di budello naturale garantito e la legatura a mano, non è possibile produrre salami di peso standard che vengono quindi venduti a peso.
Imballaggio:	In scatole di cartone contenenti c.a 20 pezzi.
Conservazione:	Il prodotto, va conservato in ambiente fresco a temperature comprese tra + 2 e + 15°C.
Shelf.life:	7 mesi dalla data di confezionamento
Ingredienti:	Carne suina, sale, destrosio, aromi, spezie. Conservanti: E 250, E 252. Antiossidante: E 301.
Controlli:	In tutti i punti critici della produzione, secondo il sistema H.A.C.C.P. applicato si garantisce l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto per ogni fase del ciclo di produzione.