



Salame cotto di Langa

Descrizione:

Una perfetta miscela di carni magre e miste di prima qualità con l'aggiunta di dadi di lardello. Il tutto impastato con cura, insaccato e legato dalle mani esperte dei Chiapella. Senza aggiunta di polifosfati né di polveri di latte o di farina, il prodotto, del tutto genuino, viene cotto sem-

plicemente in acqua. Cottura che ne preserva le qualità, ne permette una migliore conservazione e la fuoriuscita del grasso in eccesso. Ottimo servito freddo affettato sottile, oppure a fette spesse tagliate a dadini. È un alimento energetico ma allo stesso tempo delicato.

Caratteristiche

Materia prima:	Fresca di origine italiana. Suini da noi selezionati e sezionati.
Peso prodotto finito:	2,5 / 3 kg.
Confezionamento:	Sottovuoto.
Imballaggio:	Trancio (35 pezzi per scatola). Intero (5 pezzi per scatola).
Dimensioni della scatola:	597 x 262 x 200 scatola piccola.
Pallettizzazione:	da 30 cartoni (6 cartoni per strato). Dimensioni 800 x 1200 x 1100 mm.
Conservazione:	Il prodotto venduto sottovuoto dev'essere conservato ad una temperatura compresa tra +2°C e +4°C.
Shelf.life:	150 giorni.
Ingredienti:	Suino, sale, spezie, aromi naturali, destrosio. Antiossidante E301. Conservante E250.
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.

