



Salame crudo di Bue

Descrizione:

È una specialità del tutto nuova, certamente il fiore all'occhiello del salumificio Chiapella. Il salame di bue nasce per rendere omaggio a questo animale forte, pesante e paziente, vero protagonista della gastronomia di Carrù, che ne celebra la festa a dicembre con la famosa "Fiera del Bue Grasso", ormai centenaria. La carne del bue di Carrù è speciale per la freschezza e perché una volta sgrassata assicura una qualità organolettica senza paragoni. Il risultato finale è

un prodotto unico e inconfondibile, sintesi della cultura e della natura del territorio. La polpa di bue, senza nervature, unita alla parte grassa di origine suina sono alla base del trito che viene poi insaporito con spezie magistralmente dosate, insaccato in un budello naturale e legato a mano. È grazie alla perfetta integrazione degli ingredienti, macinati e impastati, che il salame di bue risulta così aromatico e speziato al palato, profumato e di un colore rosso intenso.

Caratteristiche

Materia prima:	Fresca di origine italiana. Suini da noi selezionati e sezionati. Buoi da noi selezionati e sezionati.
Stagionatura:	Minimo 2 settimane.
Peso prodotto finito:	tipo cacciatore gr:200/250. Vista l'artigianalità del prodotto e l'uso esclusivo di budello naturale garantito non è possibile produrre salami di peso standard che vengono quindi venduti a peso.
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 g 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 appieno le caratteristiche. Se sottovuoto/ATM 150 gg. dal confezionamento.
Ingredienti:	Carne di bue piemontese 80%, suino, sale, aromi, spezie, destrosio. Antiossidante E301. Conservanti E250, E252. 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.

