



## Salame crudo di Langa

### Descrizione:

È il prodotto più tipico della zona delle Langhe, quello che i contadini producono ancora oggi in maniera assolutamente tradizionale. Da queste parti una festa non è festa se senza pane e salame. Viene prodotto con un macinato a grana grossa di carne suina selezionata solo dai tagli pregiati. Assolutamente privo di farine derivanti dal latte, viene insaccato in budello naturale e

legato a mano nelle diverse pezzature. Ecollo pronto per essere appeso a riposare durante la fase di asciugatura, che elimina l'umidità in eccesso, e di stagionatura vera e propria, avendo cura di mantenere umidità e temperatura costanti fino al raggiungimento della maturazione ottimale per ogni pezzatura.

### Caratteristiche

Materia prima:	Fresca di origine italiana. Suini da noi selezionati e sezionati.
Peso prodotto finito:	Gentile: gr. 800/900 - Turista : gr. 300/330 Cacciatore: gr. 200/250 - Bocconcino: gr. 40/50
Confezionamento:	Sfuso. Sottovuoto singolo.
Imballaggio: Dimensioni della scatola:	In scatole di cartone contenenti circa 10 kg. 597 x 262 x 200 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 e c.a. 8 pezzi da 300/400 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 sfuso, va conservato in ambiente fresco a temperature comprese tra + 2°C e + 15°C; se sottovuoto/ATM Temp 0°/ +7°C.
Shelf.life:	Il salame di Langa non ha una vera e propria scadenza poiché con il tempo aumenta solo la stagionatura. È comunque consigliabile consumarlo entro cinque mesi dalla produzione per apprezzarne le migliori qualità. Se sottovuoto 150 gg dal confezionamento.
Ingredienti:	Carne fresca di suino italiano, sale, destrosio, aromi, spezie. Conservanti E 250, E 252. Antiossidante E 301. 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.

