



Salame di Asino

Descrizione:

Dalla tradizione contadina della langa di un tempo, ove la macellazione ed il consumo di carne di asino contribuivano ad aggiungere un po' di proteine ad un regime alimentare basato essenzialmente su cereali e ortaggi, nasce

il salame di asino Chiapella. Questo speciale salame viene prodotto con carne di asino selezionata e un'aggiunta di carne suina. La carne di asino è molto simile, per sapore e caratteristiche nutritive, a quello del cavallo.

Caratteristiche

Materia prima:	Di origine comunitaria.
Stagionatura:	Minimo 20 giorni.
Peso prodotto finito:	Turista: gr. 300.
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. 10 pezzi da 300 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 appieno le caratteristiche. Se sottovuoto/ATM 150 gg. dal confezionamento.
Ingredienti:	Carne di Asino 60%, carne di suino italiano, sale, destrosio, spezie, aromi naturali. 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.

