

Salame di cinghiale

Descrizione:

Il salame di cinghiale è una specialità della ditta Chiapella. Viene prodotto con carne di cinghiale e un'aggiunta di carne suina. Generato dalle carni di un animale selvatico ha un sapo-

re più energetico che lo distingue dal salame di puro suino, ma stupisce per la sua delicatezza di profumi e sfumature di gusto.

Caratteristiche

Materia prima:	Di origine italiana. Cinghiali e suini da noi selezionati.
Stagionatura:	Minimo 20 giorni.
Peso prodotto finito:	Tipo Cacciatore: gr 200/250.
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 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:	Il salame di cinghiale non ha una vera e propria scadenza poiché con il tempo ne aumenta la stagionatura. È comunque consigliabile consumarlo entro cinque mesi per apprezzarne le migliori qualità. Se sottovuoto/ATM 150 gg. dal confezionamento.
Ingredienti:	Carne di cinghiale 60%, carne di suino, sale, destrosio, aromi, spezie. Antiossidante E301. Conservanti: E 250, 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.

