



Salame 100% razza piemontese

Descrizione:

La carne di Razza Piemontese, è considerata oggi tra le più pregiate al mondo grazie alle ottime caratteristiche nutrizionali e dietetiche, essendo una carne magra, tenera e saporita. Per questo motivo, abbiamo “creato” il salame 100% razza piemontese. In questo prodotto, abbiamo voluto esprimere tutta la tipicità della

carne più famosa al mondo, in un salame. Come sottolineato dal nome, è prodotto al 100% con carni bovine piemontesi, senza aggiunta di altre carni. Viene insaccato a mano in un budello naturale di bovino. Il salame si presenta di colore scuro, molto magro; Al palato, richiama molto il gusto delicato delle migliori Bresaole.

Caratteristiche

Materia prima:	Fresca di origine italiana. Bovini piemontesi da noi selezionati.
Stagionatura:	Minimo 20 giorni.
Peso prodotto finito:	tipo cacciatore gr:200/250.
Confezionamento:	Sfuso. Sottovuoto/ATM singolo. Essendo molto magro, il salame 100% razza piemontese, tende a stagionare molto più rapidamente; Per questo motivo Chiapella ha deciso di venderlo solo nella versione sottovuoto/ATM, per preservare al massimo tutte le qualità.
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:	Sottovuoto 150 gg. dal confezionamento.
Ingredienti:	Carne bovina, sale, destrosio, spezie, aromi, 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.

