



GALIARDI

CARTOCETO



Salame di suino

DENOMINAZIONE PRODOTTO:
SALAME di SUINO

PERIODO di CONSERVAZIONE:
180 giorni (se confezionato sottovuoto)

MODO di CONSERVAZIONE:
in luogo fresco ed asciutto (sottovuoto a temp. di 0/+ 4 °C)

INGREDIENTI:
carni di suino, sale, pepe in grani, involucro naturale
(budello naturale di suino)

TECNOLOGIA di PRODUZIONE:
Il SALAME è prodotto dalla fermentazione di carni crude, principalmente trito di coscia e lombo suino macinato a grana grossa, miscelato con sale e pepe, posto in involucro naturale (budello di suino) e lasciato stagionare in ambiente controllato.

La stagionatura consiste in in fasi distinte che si differenziano per le condizioni di temperatura ed umidità relativa dell'ambiente controllato. Si conclude in un periodo di circa 60 gg. a temperatura di +14 °C e umidità relativa dell'80%. Una volta stagionato il prodotto sarà distribuito anche confezionato sottovuoto, e adeguatamente etichettato a norma di legge, da conservarsi per 180 gg. a temp. di 0/+ 4 °C.

CARATTERISTICHE della MATERIA PRIMA UTILIZZATA:
Sono utilizzati tagli scelti di coscia e lombo, provenienti da suini selezionati locali, macellati secondo criteri igienico sanitari e regolamenti CE.

ALLERGENI e OGM:
Il prodotto NON contiene prodotti che rientrano nell'elenco delle sostanze allergeniche riportate negli allegati previsti dalle legislazioni CE attualmente in vigore, né sostanze ottenute da organismi geneticamente modificati (OGM).

Azienda Agricola GALIARDI

Cartoceto (PU) - Italia
Tel e fax +39 0721 877347
Cell +39 339 2740837
e-mail: info@galiardi.it
www.galiardi.it