

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

### DEFINIZIONE

Nome:  
**SALAME**



### DESCRIZIONE E TIPOLOGIA

Salame a grana media, preparato secondo tradizione, ottenuto dalle carni dei nostri suini, allevati in azienda. Le carni selezionate a mano vengono macinate al tritacarne e miscelate con la concia senza aggiunta di derivati di latte e lattosio né alcun tipo di farine. L'impasto così preparato viene insaccato in budello cilindrico naturale e legato a mano come da tradizione. Viene posto in stanza di asciugatura per una settimana e poi spostato nella cantina aziendale per la naturale stagionatura.

### INGREDIENTI

Carne di puro suino, sale, vino, spezie, potassio di nitrato

### CARATTERISTICHE

Stagionatura	Stagionatura minima garantita 60 gg
Peso	0,5 - 1,8 kg
Modalità di conservazione	Si consiglia di conservare in ambiente fresco e asciutto a temperatura intorno ai 10/12 gradi.
Dati sull'etichetta	Nome prodotto, elenco ingredienti, marchio identificativo dell'azienda, lotto di produzione.
Tecnologia di produzione	Disosso, sezionamento della carne, selezione, tritatura, macinatura, impastatura, insaccatura, asciugatura, stagionatura.
Controlli	Come da piano di autocontrollo aziendale.
Allergeni	Nessuno.