



# SALAME AFFUMICATO



## \* CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Il salame è un prodotto a base di carne destinato ad una stagionatura con fermentazione lattica e di grana fine con granelli di lardo distribuiti in modo uniforme nell'impasto. Allo stato fresco viene esposto ad una affumicatura leggera fatta esclusivamente bruciando legno di faggio naturale senza fiamma in caminetti tradizionali allo scopo di impartire una nota aromatica caratteristica.

## \* PARTICOLARITA' DEL PRODOTTO

Prodotto con carne proveniente da suini nati, allevati e macellati in Italia.

## \* CATEGORIA DI PRODOTTO

Insaccato di carne suina.

## \* CATEGORIA DI PROCESSO

Carne fresca in parti magre e grasse, tritata con aggiunta di: concia, fermenti lattici, insacco in budello, affumicatura con legno di faggio e stagionatura successiva.

## \* CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA

Impiego per il 70% di carni magre e per il 30% di carni grasse.

## \* DICHIARAZIONE INGREDIENTI

Carne di Suino, Sale, Pepe, aromi (preparazioni aromatiche); destrosio, fibra vegetale alimentare; Antiossidante: E300; Conservante: E252; vino aromatizzato all'aglio.