



SALAME DOLCE



* 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.

* 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 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.