

SALAMINI

Il salamino o cacciatore deve il suo nome all'antica consuetudine dei cacciatori di portare con sé, nelle loro sacche, salami di dimensioni ridotte. I salamini sono caratterizzati da un colore rosso rubino, nei quali i granelli di lardo sono distribuiti in maniera uniforme. La nostra lavorazione ci consente di ottenere un prodotto gustoso e allo stesso tempo molto morbido, tanto che la pasta si sciogla in bocca.

Sono indicati come antipasto o, a fettine per accompagnare aperitivi.



SCHEMA TECNICA

- **Caratteristiche:** I salamini sono composti dalle parti scelte del maiale e del manzo: La lavorazione, simile a quella dei salami permette di ottenere un prodotto saporito, ma delicato.
- **Ingredienti:** carne di suino 60% (origine: 100% italiano) e carne di bovino 40%, sale, vino, pepe, aglio, destrosio, saccarosio, aromi naturali, antiossidante E301, conservante E252.

- **Valori nutrizionali:**
Valori medi per 100 gr di prodotto

Valore energetico	Kj/kcal	2071/495
Grassi	g	40,2
Di cui saturi	g	14,4
Carboidrati	g	0,0
Di cui zuccheri	g	0,0
Proteine	g	33,1
Sale	g	2,0

- **Analisi microbiologiche** (Reg CE 2073/2005 e s.m.i.)

Escherichia Coli	<10 UFC per grammo
Stafilococchi coagulasi positivi	<10 UFC per grammo
Listeria Monocytogenes	assente
Salmonella spp	assente

- **Allergeni:** Solfiti in quantità inferiore a 10 mg/kg
- **Stagionatura:** Avviene nelle celle di stagionatura dell'azienda per un periodo minimo di 18 giorni
- **Peso medio:** Variabili da 150 gr a 200 gr
- **Periodo di produzione:** Tutto l'anno
- **Modalità di conservazione:** In luogo asciutto ad una temperatura non superiore ai 8° C
- **Confezionamento:** Salamino intero
- **Prodotto presso:** La Fiorida srl Via Lungo Adda, 12 – Mantello (So)
- **Bollo cee:**

