

SALAME



Il salame è prodotto secondo la tradizione , selezionando le carni migliori dei suini e dei bovini allevati in azienda.

SCHEDA TECNICA

- **Caratteristiche:** I nostri salami, lavorati con l'antica ricetta di famiglia, sono composti dalla parte nobile della coscia del maiale e del manzo. La legatura è fatta a mano e la stagionatura avviene negli appositi locali dell'azienda.
- **Ingredienti:** Carne di suino 70% (origine: 100% italiano) e carne di bovino 30%, sale, vino, pepe, spezie, aglio, destrosio, saccarosio, aromi naturali. Conservante nitrato di potassio E252, antiossidante: E300-acido ascorbico
- **Stagionatura:** il periodo minimo di stagionatura di circa 40 giorni.
- **Peso medio:** variabile da 400 a 600 gr. circa
- **Periodo di produzione:** Tutto l'anno.
- **Confezionamento:** intero.
- **Modalità di conservazione:** In luogo asciutto ad una temperatura non superiore a +8° C.
- **Scadenza:** 120 dalla data di produzione.
- **Valori nutrizionali:**

Valori medi per 100 gr

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