

SLINZEGA



La slinzega è un salume tipico della tradizione valtellinese, dal sapore via via più deciso e aromatico, particolarmente magro e proteico. Lavorata in pezzature più piccole rispetto alla bresaola, la slinzega acquista gusto deciso grazie alla salagione e agli aromi utilizzati per la stagionatura.

SCHEDA TECNICA

- **Caratteristiche:** la “Slinzega” viene prodotta utilizzando le parti più piccole e scelte della coscia di manzo. Il processo di produzione è lo stesso della Bresaola, con l'eccezione del periodo di stagionatura più breve.
- **Ingredienti:** carne bovina, sale, vino, pepe, spezie, aromi naturali, destrosio, fibra vegetale alimentare. Conservante: Nitrato di Sodio E251 e nitrito di sodio E251.
- **Stagionatura:** Dopo due settimane circa di salagione la “Slinzega” ha un periodo minimo di stagionatura di circa 20 giorni.
- **Peso medio:** variabile da 300gr a 700 gr. circa
- **Periodo di produzione:** Tutto l'anno.
- **Confezionamento:** intera.
- **Modalità di conservazione:** In luogo asciutto ad una temperatura non superiore a +8° C.
- **Scadenza:** 150 gg dalla data di produzione

Valori nutrizionali:

Valori medi per 100 gr

valore energetico	Kj/kcal	154/66
Grassi	g	2,2
Di cui saturi	g	0,8
Carboidrati	g	0,4
Di cui zuccheri	g	0,0
Proteine	g	34,1
Sale	g	3,8