

## *Salametto e Salamini Bio "vette del gusto"*



[www.salumificio.it](http://www.salumificio.it)

[Info@salumificio.it](mailto:Info@salumificio.it)



### Scheda tecnica informativa



Prodotto no additivi no conservanti

Il salame **bio** è il fiore all'occhiello della nostra linea biologica: si caratterizza per una lavorazione artigianale molto accurata che prevede l'utilizzo delle parti "nobili" del suino (come le cosce, le lonze, ecc.) con l'aggiunta di pochissimo aglio e spezie provenienti da aziende biologiche che certificano l'assenza di **Ogm, glutine, derivati del latte e allergeni**.

Nel salamino e nel salametto "**VETTE DEL GUSTO**" aggiungiamo su richiesta diretta del cliente o per nostra ricerca spezie, frutta fresca e/ o essiccata. Provenienti da aziende biologiche che certificano inoltre l'assenza di Ogm, di glutine, di derivati del latte e di allergeni.

Nascono così salamini alla paprika, al peperoncino, al formaggio, allo zenzero e noci, al finocchietto selvatico e cumino e molti altri gusti innovativi e particolarmente accattivanti.

Non aggiungiamo ne' nitriti, ne' nitrati ne' conservanti altri

Da utilizzarsi per degustazioni speciali o hors-d'oeuvres di alto livello

<b>Denomin. Commerciale</b>	<b>Salametto e salamino “Le vette del gusto”:</b>
<b>Specific.</b>	Carni provenienti da allevamento bio _ certificazione bio da organismo: Icea Formaggio a certificazione bio: Icea
<b>Pezatura</b>	Salametto : Kg 0,2 ca stagionato Salamino kg 0,15 ca stagionato
<b>Confezione</b>	In budello naturale: DRITTO 50/55
<b>Imballaggio</b>	Salame etichettato singolarmente
<b>Modalità di immagazzinamento e distribuzione</b>	Il prodotto sosta nella cella di stagionatura per minimo 20 max 60 GG. Prelevato all'occorrenza e venduto o tal quale o in buste microforate o in buste sottovuoto
<b>Destinazione d'uso prevista</b>	NON SONO PREVISTE DESTINAZIONI D'USO PARTICOLARI

<b>Descrizione prodotto</b>	Composto ottenuto da carni suine proveniente da <b>allevamento bio</b> speziato con spezie da <b>agricoltura biologica</b> , a cui viene aggiunto aglio messo in infusione nel vino valcalepio rosso <b>da agricoltura biologica</b> , lavorato e stagionato secondo l'antica ricetta della Ditta Gamba
<b>Ingredienti</b>	Carne Suina*, sale, spezie**. *Da allevamento bio ** da agricoltura biologica
<b>Conservazione SHELF LIFE</b>	Temperatura max = +2, +8°se con solo imballo budella o microforato 0 4° se confezionato sottovuoto S.L. Sottovuoto: 120 gg dalla data di confezionamento S.L. prodotto libero o in buste microforate: 90 gg dalla consegna franco ns magazzino.
<b>Modalità d'uso</b>	L'assenza di nitriti potrebbe dare luogo ad un colore più scuro del prodotto intero così come delle prime fette quando lasciato aperto in frigorifero. Si consiglia di avvolgere in un panno asciutto quando aperto e conservare in frigo 0-4° Si consiglia di togliere il prodotto dal sottovuoto un giorno prima del consumo e lasciare in luogo fresco (max 10/14°) e asciutto (meglio se appeso), o in frigorifero

<b>Tecnologia di produzione</b>
Toelettatura- Cubettatura - Macinatura, salatura, speziatura, insaccatura a mano in budello naturale, riposo per 24 ore a +2/+4°c, legatura a mano con spago naturale asciugatura in ambiente a temperatura variabile tra 15°e 25°, stagionatura in locali compresi tra 8°e 15°, con umidità compresa tra 78°e 85°. Tempo minimo 25 gg, max 60 gg
<b>Controlli:</b> in tutti i punti critici della produzione, secondo il sistema haccp applicato

<b>Caratteristiche chimico-fisiche</b>		<b>Caratteristiche microbiologiche</b>		
Ph	5,0 - 6,0	c.b.mesofila	UFC/g	<1.000.000
% umidità	37,94	Escheria coli	UFC/g	<100
% carboidrati	2,6	Enterobatteri totali	UFC/g	<50.000
% grasso totale	30 - 35%	staphylococcus aureus	UFC/g	<100
% protéine (Nx6,25)	20 _ 28	Listeria monocytogenes	UFC/25g	Assente
% ceneri	2 _ 4	Clostridi	UFC/g	<100
% nitriti mg/kg	Assenti	Salmonella	UFC/25g	Assente
% nitrati mg/kg	Assenti			
Aw acqua libera	< 0,92			

<b>Valori nutrizionali</b>	
Proteine	Rapporto collagene proteine
Grassi	Rapporto grassi/proteine

Carboidrati	
Valore energetico	
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	
<b>Consistenza</b>	Moderatamente sodo
<b>Aspetto al taglio</b>	Composto macinato nostrano,
<b>Colore</b>	Tendenzialmente rosso scuro con parti più rosate ben equilibrato con le parti grasse
<b>Sapore</b>	Gradevole moderatamente speziato
<b>Odore</b>	Profumo intenso

### Garanzie fornite

Conformità reg.cee.2092/91 metodo di produzione biologico	<input checked="" type="checkbox"/>
Conformità alle norme igieniche nazionali e comunitarie vigenti	<input checked="" type="checkbox"/>
Assenza di GMO (organismi geneticamente modificati) e di loro derivati	<input checked="" type="checkbox"/>
Conformità al D. Lgs n. 114 del 08/02/06 (allergeni)	<input checked="" type="checkbox"/>
Idoneità alimentare dell'imballaggio: conformità al D.M. 21.3.73 e s.m.	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>Non</b> sono aggiunti: latte e derivati_ glutine- glutammato –allergeni –conservanti- antiossidanti e coloranti	<input checked="" type="checkbox"/>

Date le caratteristiche del prodotto, i valori riportati sono da ritenersi puramente indicativi

**Prodotto e Commercializzato da:**

*Ditta Gamba Edoardo srl– IT 9-1215 L CE  
Via Mazzini 105, 24018 Villa d'Almè – BG*

