



*Salsiccia piccante con  
finocchietto selvatico*



[www.salumificio.it](http://www.salumificio.it)    [Info@salumificio.it](mailto:Info@salumificio.it)

## Scheda tecnica informativa



**prodotto no additivi no conservanti**



La Salsiccia piccante è un salume originario dell'Italia del sud, in particolare della Sicilia: la tradizione di conservare la carne di maiale e quindi della salsiccia stagionata nacque con l'arrivo dei Normanni intorno al XI secolo.

La lavorazione di questo salume molto gustoso si allargò presto al resto dell'Italia, con la caratteristica di essere meno piccante man mano si sale verso Nord.

Nella tradizione contadina italiana era abitudine allevare almeno 3 maiali: uno veniva macellato a Natale e gli altri due nel periodo pasquale: era proprio in questo periodo che si faceva la salsiccia e la si stagionava per durare tutta l'estate.

Nell'azienda Gamba la salsiccia piccante viene lavorata artigianalmente con le parti nobili del maiale (coscia, spalla, pancetta) impastate con sale marino, con l'aggiunta di spezie e aromi provenienti da **aziende biologiche** che certificano l'assenza di **ogm, glutine, derivati del latte, allergeni**.

Insaccati in **budello naturale**, portati ad una **stagionatura lenta e senza forzature**, il prodotto è posto in vendita dopo 60 gg. .

La salsiccia piccante viene declinata in diverse pezzature da 400 a 1000gr.

<b>Denominazione commerciale</b>	<b>Salsiccia piccante con finocchietto selvatico - SP940</b>
<b>Specific.</b>	marchio "gamba edoardo"
<b>pezzatura</b>	Gr. 400 cad.
<b>Confezione</b>	Naturale in budello torto
<b>Imballaggio</b>	Impasto in budello naturale: torti
<b>modalità di immagazzinamento e distribuzione</b>	il prodotto sosta nella cella di stagionatura per minimo 45 max 120 GG . Prelevato all'occorrenza e venduto o tal quale o in buste microforate o in buste sottovuoto
<b>Modalità di utilizzo</b>	Prodotto destinato ad essere consumato senza ulteriori lavorazioni ( consumatore finale )
<b>Destinazione prodotto</b>	mercato nazionale ed estero
<b>Destinazione d'uso prevista</b>	NON SONO PREVISTE DESTINAZIONI D'USO PARTICOLARI

<b>Descrizione prodotto</b>	Composto ottenuto da carni suine % proveniente da allevamento bio italiano, speziato con spezie da agricoltura biologica, aromatizzato, lavorato e stagionato secondo l'antica ricetta della Ditta Gamba
<b>Ingredienti</b>	Carne suina*,sale, spezie**, aroma naturale * da allevamento bio italiano ** 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 a confezione integra S.L. prodotto libero o in buste microforate : 90 gg dalla consegna franco ns magazzino
<b>Etichettatura</b>	Carne Suina*,Sale, spezie**, * da allevamento bio italiano ** da agricoltura biologica
<b>Modalità d'uso</b>	L'assenza di nitriti potrebbe dare luogo ad un colore piu' scuro del prodotto intero cosi' 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 45gg , max 150 gg	
<b>Controlli</b> : in tutti i punti critici della produzione, secondo il sistema ahccp applicato	

Caratteristiche chimico-fisiche		Caratteristiche microbiologiche	
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%	Staphilococcus aureus	UFC/g <100
% proteine (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		

## Valori nutrizionali

Proteine	
grassi	
Carboidrati	
Valore energetico	

## Caratteristiche organolettiche

<b>consistenza</b>	Moderatamente sodo
<b>Aspetto al taglio</b>	Composto macinato nostrano, ben equilibrato tra grasso e magro
<b>Colore</b>	Tendenzialmente rosso con parti più rosate ben equilibrato con le parti bianche
<b>sapore</b>	Piccante ,Gradevole, ben amalgamato con finocchietto
<b>odore</b>	profumato

## 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"/>
Non sono aggiunti: latte e derivati _ glutine- glutammato –allergeni - conservanti	<input checked="" type="checkbox"/>

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

### **Prodotto e Commercializzato :**

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

Aggiornato il 05/02/16