



**GAMBA EDOARDO**

SALUMIFICIO DAL 1880

*Slinzega suino "Vizi capitali"*

### Scheda tecnica informativa



#### **Prodotto senza additivi e conservanti**

Dalla propria ricerca e da richieste specifiche da clienti, la ditta Gamba Edoardo srl, ha realizzato questi nuovi prodotti! Nelle slinzeghe "Vizi Capitali " aggiungiamo su richiesta diretta del cliente o per nostra ricerca spezie, frutta fresca e/ o essiccata . Nascono così le slinzeghe alle scorze di arancia, quelle alla cannella e allo zenzero, alla paprika e peperoncino, al finocchietto selvatico e cumino e molti altri gusti innovativi e particolarmente accattivanti.

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

*Non si aggiungono nitriti, nitrati né altri conservanti e/o antiossidanti*

La **Slinzega** è un salume pregiato, le cui origini risalgono al 1400, nelle zone montuose e nelle valli del nord Italia. Il salumificio Gamba le produce da fine 1800, il bisnonno degli attuali soci si compiaceva di esporle accanto agli affettati più pregiati e di proporle nella sua osteria come antipasto prelibato. Oggi come allora, le slinzeghe vengono poste in conche speciali, salate e speziate, massaggiate a giorni alterni per diversi giorni e passate poi in asciugatura e stagionatura. Durante la lunga stagionatura le carni si asciugano esaltando i profumi delle spezie e rendendo al contempo le stesse saporite ed aromatiche. Dalla lavorazione iniziale ci vogliono almeno 50 gg prima che la slinzega sia pronta al taglio. I pezzi preparati hanno una forma cilindrica allungata e **irregolare**, di peso di circa 500gr, La Slinzega ha un elevato valore proteico ed è facilmente digeribile. Il suo colore è rosso scuro ed è totalmente magra.

<b>Denomin. Commerciale</b>	<b>Slinzega suino "I Vizi Capitali"</b>
<b>Specifiche</b>	Carni provenienti da allevamenti italiani
<b>Qualità</b>	Conforme al disciplinare tecnico di produzione dei prodotti agroalimentari italiani
<b>Pezatura</b>	Circa 0,5 Kg ca
<b>Confezione</b>	Singola
<b>Imballaggio</b>	La slinzega viene stagionata senza alcun imballo e venduta tal quale o Confezionata sottovuoto

<b>Descrizione prodotto</b>	Composto ottenuto da carni suine provenienti da <b>allevamento italiano</b> speziato con spezie e frutta da, lavorato e stagionato secondo l'antica ricetta della Ditta Gamba
<b>Ingredienti</b>	Carne Suina *, Sale, spezie, Vino Valcalepio DOC biologico, * da allevamento italiano  A seconda della slinzega scelta si avranno aggiunti ingredienti particolari <b>Richiedete la scheda tecnica specifica per il gusto richiesto</b>
<b>Conservazione SHELF LIFE</b>	Temperatura max = +2+ 8 C° se con solo imballo budella o microforato 0 4° se confezionato sottovuoto Shelf Life sottovuoto: 150 gg dalla data di confezionamento Shelf Life prodotto libero o in buste microforate: 120 gg dalla data di confezionamento
<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 C°  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 0 – 4 C°
<b>Tecnologia di produzione</b>	
Mondatura, speziaggio, riposo a 0°, insacco, stoccaggio in cella di asciugatura, stagionatura per min 45 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	33,81	Staphilococcus aureus	UFC/g	<100
% proteine (Nx6,25)	24,8	Listeria monocytogenes	UFC/25g	Assente
% ceneri	2,45	clostridi	UFC/g	<100
% nitriti mg/kg	assenti	Salmonella	UFC/25g	assente
% nitrati mg/kg	assenti			
w acqua libera	< 0,92			

<b>Valori nutrizionali</b>	
Proteine	Rapporto collagene proteine
grassi	Rapporto grassi/proteine
Carboidrati	
Valore energetico	

Proprietà organolettiche	
Consistenza	Moderatamente morbido
Aspetto al taglio	Compatto
Colore	Rosso scuro
Sapore	Non stagionata: piacevole, Stagionata: moderatamente speziata
Odore	Profumato/fresco/speziato

### Garanzie fornite

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 sono aggiunti:</b> latte e derivati_ glutine- glutammato –allergeni – conservanti e antiossidanti	<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



IMPRESA STORICA D'ITALIA



IMPRESE RESPONSABILI  
Le buone prassi fanno strada

