



Strolghino
"vette del gusto"



www.salumificio.it Info@salumificio.it

Scheda tecnica informativa



prodotto no additivi no conservanti

Lo **Strolghino** nella storia è sempre stato il primo salume che si consumava, data la sua **cortissima stagionatura**

La tradizione dice che il suo nome derivi dal termine "Strolga" che dal dialetto vuol dire Strega, perché bisogna avere doti particolari per fare un salame così fragrante e delicato

Nello Strolghino "vette del gusto" aggiungiamo su richiesta diretta del cliente o per nostra ricerca spezie, **frutta fresca e/ o essicata**. provenienti da aziende biologiche che certificano inoltre l'assenza di Ogm, di glutine, di derivati del latte e di allergeni.

Nascono così lo Strolghino alle scorze di arancia, quello 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.

Denomin.commerciale	Strolghino “ Vette del gusto “
Specific.	Carni provenienti da allevamento bio _ certificazione bio da organismo : icea
pezzatura	Gr 300
Confezione	In budello : dritto 43 mm
Imballaggio	Prodotto etichettato singolarmente
modalità di immagazzinamento e distribuzione	Lo strolghino sosta nella cella di stagionatura per minimo 15 max 90 GG e viene prelevato all'occorrenza e venduto o tal quale o in buste microforate o in buste sottovuoto
Destinazione d'uso prevista	NON SONO PREVISTE DESTINAZIONI D'USO PARTICOLARI

Descrizione prodotto	Composto ottenuto da carni suine proveniente da allevamento bio speziato con spezie da agricoltura biologica , , lavorato e stagionato secondo l'arte tradizionale della Ditta Gamba
Ingredienti	Carne suina*,sale, spezie** aroma naturale,. * da allevamento bio ** da agricoltura biologica
Conservazione SHELF LIFE (S.L.)	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.
Modalita' d'uso	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 frigorifero 0-4°

Tecnologia di produzione

Macinatura, salatura, speziatura, insaccatura a mano in budello naturale, riposo per 24 ore a +2/+4°c, 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 15gg, max 90gg

Controlli: in tutti i punti critici della produzione, secondo il sistema haccp 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	0 -3	Enterobatteri totali	UFC/g	<50.000
% grasso totale	10 - 25%	Staphylococcus aureus	UFC/g	<100
% proteine (Nx6,25)	20 _ 28	Listeria monocytogenes	UFC/25g	Assente
% ceneri	2,45	Clostridi	UFC/g	<100
% nitriti mg/kg	Assenti	Salmonella	UFC/25g	Assente
% nitrati mg/kg	Assenti			
Aw acqua libera	< 0,92			

Valori nutrizionali

Proteine	Rapporto collagene proteine
Grassi	Rapporto grassi/proteine

Carboidrati	
Valore energetico	

Caratteristiche organolettiche	
consistenza	Moderatamente sodo
Aspetto al taglio	Composto macinato magro nostrano,
Colore	Tendenzialmente rosso scuro con parti più rosate ben equilibrato
sapore	Gradevole ben amalgamato con gusto al finocchietto selvatico - per strolghino piccante : gusto moderatamente piccante
odore	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 e additivi	<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



Aggiornato il 05/02/16