



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

SALAME NOSTRANO

ST/109

REV. 05

PAG. 1/1

CARATTERISTICHE PRODOTTO

DENOMINAZIONE: SALAME NOSTRANO

INGREDIENTI: carne di suino, sale, spezie e aromi, zuccheri: destrosio, vino, antiossidante: sodio L - ascorbato (E 301),
conservanti: nitrato di potassio (E252) - nitrito di sodio (E 250)

CARATTERISTICHE: PRODOTTO STAGIONATO DA CONSUMARSI A FETTE. SI PRESENTA OMOGENEO CON EQUILIBRATA DISTRIBUZIONE DI MAGRO E GRASSO. OTTIMO A TEMPERATURA AMBIENTE, ACCOMPAGNATO DA PANE.

PROCESSO PRODUTTIVO: LA CARNE MAGRA E IL GRASSO SUINI, VENGONO TRITATI E MESCOLATI. DURANTE LA MESCOLATURA VENGONO AGGIUNTI GLI ALTRI INGREDIENTI. L'IMPASTO COSÌ OTTENUTO VIENE INSACCATO E POSTO AD ASCIUGARE PER UN PERIODO DI CIRCA 8 GIORNI. SUCCESSIVAMENTE INIZIA LA FASE DI STAGIONATURA ALLA TEMPERATURA DI 10/12 ° C PER CIRCA

PEZZATURA E DIMENSIONI: IN BUDELLO NATURALE O ARTIFICIALE IN PEZZATURA DA CIRCA Gr 500 A Gr 3500

PRODUTTORE

Salumificio Fontana dei F.lli Fontana s.n.c.

Via Schiavin, n° 9 - Este

35042 Este (Padova)

AUTORIZZAZIONI SANITARIE

IT 1988 - S CE

IT 1363 - L CE

IT 1363 - LOA CE

DATA ____09/12/14____