

	Descrizione articolo	Codice articolo
	<b>SALAME DI CAPRIOLO STAGIONATO</b>	<b>30310 I.V.A 10%</b>

	<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b>
	<p>Materia prima: carne di capriolo di provenienza estera, carne suina.</p> <p>La carne viene tritata e impastata nelle apposite macchine con il sale e i vari additivi e ingredienti. I pezzi vengono insacati in budelli edibile. Segue la fase di asciugatura e di stagionatura.</p> <p>Il prodotto a stagionatura ultimata viene confezionato sottovuoto negli appositi involucri ed etichettato</p> <p>IL prodotto finito viene conservato a una temperatura da 0° a 14° C. in attesa della vendita.</p> <p>L'impasto di carni scelte è delicatamente aromatizzato.</p>

<b>INGREDIENTI:</b> Carne di capriolo 51%, carne suina, sale, destrosio, spezie, vino, aromi, saccarosio. <b>Antiossidante:</b> E 301 - <b>Conservanti :</b> E 250,E252
--

<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E FISICHE:</b>	
Colore	<b>Rosso vivo grasso inframezzato</b>
Odore	<b>Gradevole</b>
Sapore	<b>Tipico</b>
Consistenza	<b>Stagionata</b>
Peso	<b>Kg 0.500 ca Lunghezza: 26cm Diametro: 45mm</b>
Aspetto	<b>Rivestito di budello edibile</b>
Stagionatura	<b>1 Mese</b>

<b>CARATTERISTICHE IMBALLO</b>	
Imballaggio	Cartone singolo per articolo
Tipo confezionamento	Termoformatrice o sacchetto sottovuoto
Unità per cartone	20pz
Peso per cartone	10Kg. circa
<b>NOTE:</b>	
La confezione sottovuoto evita cali di peso e permette di conservare intatte tutte le proprietà del prodotto. In assenza del sottovuoto proteggere il prodotto con carta stagnola o film alimentare e consumarlo prima che si asciughi troppo. <b>Il prodotto non contiene derivati da organismi geneticamente modificati ai sensi delle Direttive CE 1829/2003 e 1830/2003.</b>	
<b>Il prodotto potrebbe contenere tracce di anidride solforosa o solfiti.</b>	

<b>DURATA DEL PRODOTTO</b>	<b>9 MESI</b>
<b>TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE</b>	<b>0 °C + 14 °C</b>

<b>SUGGERIMENTI:</b>
Stuzzichini, antipasti, tagliere, panini, pizze, bruschette, buffet.
<b>RICETTA CONSIGLIATA:</b>
Servire al naturale con pane fresco o tostato.