



SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Salame Morenico di Pozzolengo

INGREDIENTI

Carne fresca di suino (origine ITALIA) (tagli magri 75% - tagli grassi 25%),
sale, spezie, aromi naturali, vino rosso e aglio fresco.
Conservanti: Nitrato di Potassio (E252) - Nitrito di Sodio (E250)

ASPETTO DEL PRODOTTO

Insaccato ad impasto crudo, forma cilindrica, diametro 6/10 cm, lunghezza 30/35 cm.
Insaccato in budello naturale di suino (pelato di scrofa o crespone).
Legatura con spago naturale a 6/8 spicchi longitudinali e ogni 2 cm quelli trasversali.
Peso medio da 800 g a 1200 g.
Al taglio la consistenza è compatta, la struttura a grana media con lardelli di colore bianco ben distinti dalla prevalente parte magra di colore rosso vivo.
Aspetto esteriore rosso/rosato.

FASI DELLA LAVORAZIONE

Mondatura delle carni e sosta in cella delle stesse per almeno 18/24 ore ad una temperatura di 0/+2 °C. Preparazione dell'infuso di vino e aglio fresco.
Trasferimento manuale delle carni nel tritacarne e seguente tritatura a 8/10 mm.
Preparazione della concia (miscelazione dei componenti), preparazione del budello naturale mediante desalatura, lavaggio con soluzione di acqua e aceto e risciacquo con acqua.
Trasferimento nell'impastatrice e aggiunta della concia e del vino dopo aver filtrato l'aglio.
Miscelazione meccanica per circa 2/3 minuti senza surriscaldare l'impasto e seguente trasferimento nell'insaccatrice per insacco meccanico/manuale.
Legatura manuale con spago secondo le modalità sopra descritte.
Asciugatura in appositi armadi climatizzati per 7 gg e stagionatura in apposite celle climatizzate per non meno di 50/60 gg.



CONSERVAZIONE E CONFEZIONAMENTO

Può presentarsi tal quale oppure confezionato sottovuoto, in entrambi i casi va conservato in luogo fresco e asciutto.

ALLERGENI

Il prodotto non contiene sostanze definite allergeni ai sensi dell'All.2 al Regolamento UE n°1169/2011.

PANNELLO NUTRIZIONALE (su 100g)

proteine	29,4 g
grassi	35,2 g
- di cui saturi	16,8 g
carboidrati	1,4 g
- di cui zuccheri	1,3 g
fibra	0,1 g
valore energetico	1827 KJ/440 Kcal
sale (NaCl)	2,1 g

MODALITA' DI PREPARAZIONE E CONSUMO

il prodotto si consuma tal quale previa porzionatura in fette a discrezione del consumatore. il budello esterno al prodotto non è edibile e va rimosso prima del consumo.