



- **CODICE ARTICOLO: 436**

- Per la produzione del salame toscano di puro suino vengono utilizzate triti magri con aggiunta di lardo tagliato a cubetti provenienti da carni selezionate macellate in Italia.
- Una volta selezionate le carni queste vengono macinate in tritacarne ; l'impasto ha una grana adeguata al mantenimento di una consistenza ottima al palato. Viene aggiunto il lardo tagliato a cubetti e dopo si procede alla speziatura realizzata con spezie controllate e di alta qualità; l'impasto viene insaccato con macchine sottovuoto per mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche del prodotto. Successivamente si procede alla stagionatura in appositi locali

- **Peso: 500 gr - 900 gr - 1 kg.**

Possibilità di confezionarli sottovuoto sia interi che divisi a metà.

- **Stagionatura: 20 giorni circa.**

- **SHELF-LIFE DEL PRODOTTO**

180 giorni dalla data di produzione se intero e non confezionato sottovuoto

90 giorni dalla data di confezionamento se sottovuoto

- **Temperatura di conservazione**

Circa 16 - 18° C se intero e non confezionato sottovuoto

Da 0° C A +4° C se confezionato sottovuoto

- **ETICHETTATURA DEGLI ALLERGENI**

Ai sensi della normativa vigente (Allegato III bis Direttiva 2003/89/CE e D. Lgs n. 114 dell'8/2/2006 sezione III) si dichiara che in questo prodotto **sono presenti i seguenti allergeni** previsti dalla normativa comunitaria e nazionale

ALLERGENE	Si trova in: (ingrediente , additivo, aroma, coadiuvante tecnologico)	NOTE
Lattosio		