



Via Ponte Buggianese, 72  
51011 Borgo a Buggiano  
(Pistoia)

## SALAMINO MACINATO



- **CODICE ARTICOLO: 440**

- Per la produzione del Salamino "macinato di puro suino" vengono utilizzate triti magri e rifilature di pancetta 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.

La speziatura è realizzata con spezie controllate e di alta qualità; l'impasto viene insaccato con macchine sottovuoto per mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche del prodotto in budelli naturali: Successivamente si procede alla stagionatura in appositi locali

- Dal peso cadauno di circa 150 grammi.

A filze di numero 5. Confezionati in vaschette in atmosfera modificata da nr. 10 pezzi.  
A richiesta si possono realizzare altri formati.

- Stagionatura: 15 giorni circa.

- **SHELF-LIFE DEL PRODOTTO**

180 giorni dalla data di produzione

- **Temperatura di conservazione**

Circa 16 - 18° C se intero e non confezionato sottovuoto o in atmosfera protettiva  
Da 0° C A +4° C se confezionato sottovuoto o in atmosfera protettiva

- **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		