

# SALAME

Prodotto insaccato in budello naturale ottenuto da carne macinata di tagli selezionati di suino e manzo (8%). Il prodotto è confezionato e commercializzato dopo una stagionatura minima di 90 giorni.

## Proprietà organolettiche

Colore: All'esterno bianco/grigio tipico delle muffe createsi con la stagionatura. All'interno la parte grassa e quella magra risultano ben amalgamate e uniformemente distribuite.

Odore: Dolce con sentore di castagna e ghianda.

Sapore: Gusto deciso.

Aromi: Aroma consistente. Persistenza di note di spezie secche come alloro, aglio, cannella, pepe e noce moscata.

Consistenza: Compatta, la macinatura grossa porta a una masticabilità prolungata.

## Ingredienti e composizione

Carne di suino, carne di manzo, sale, spezie, aglio, vino bianco, sale nitrato (3 g per 100 kg). Insaccato in budello naturale. Il prodotto non contiene, lattosio, zuccheri, glutine ed è consentito ai celiaci (inserito nel "prontuario prodotti in commercio consentiti ai celiaci" AIC).

Prodotto con suini, nati, allevati e macellati in Italia (provincia di Sondrio).

## Allergeni

Solfiti

## OGM

E' un prodotto che non contiene OGM ai sensi dei Regolamenti (CE) 1829/2003 e 1830/2003.

## Valori Nutrizionali (per 100 g) e caratteristiche chimiche nutrizionali

Umidità: inferiore al 56% - Valore Energetico: 1082 kJ / 261 kcal - Grassi: 8,8 g (di cui acidi grassi saturi 5,8 g) - Carboidrati: 0,1 g (di cui zucchero 0 g) - Proteine: 8,8 g - Sale: 2,2 g

## Caratteristiche chimico-fisiche

Residui dei medicinali veterinari: entro i limiti stabiliti dal Regolamento (CE) 507/1999 e s.m.i. - Additivi alimentari: assenti - Zuccheri: assenti

## Limiti Microbiologici

Enterobatteri totali: <100 UFC/g - S. - Aureus: <100 UFC/g - E. Coli: <100 UFC/g - Salmonella spp: assente - Listeria: assente

## Proprietà e caratteristiche del packaging

Il prodotto viene confezionato con imballaggi conformi al D.Lgs. 25 gennaio 1992 N. 108, e al D.M. 21 marzo 1973 e s.m.i. o alternativamente confezionato sottovuoto in sacchetti adatti all'uso alimentare.

## Data di scadenza

La data indicata in etichetta garantisce la piena salubrità del prodotto e si ritiene valida solo se viene mantenuta la regolare catena del freddo dal momento dell'acquisto a quello del consumo. Il prodotto, una volta terminati i regolari e corretti processi di stagionatura, potrà essere consumato (previo confezionamento sottovuoto) entro 6 mesi dalla data di confezionamento. Se confezionato sottovuoto e non viene aperto l'imballaggio, le originarie proprietà organolettiche sono garantite inalterate per il periodo indicato come scadenza. Se confezionato in imballaggi di carta, la data di scadenza garantisce la salubrità del prodotto correttamente conservato, ma, considerate le sue evoluzioni naturali, si suggerisce il consumo nel breve periodo al fine di gustare al meglio le sue caratteristiche originarie.

## Metodi di conservazione e mantenimento

Il prodotto va sempre mantenuto ad una temperatura di massimo +4°C. Se confezionato sottovuoto va conservato nel suo sacchetto chiuso e integro, se non sottovuoto va avvolto in imballaggi adatti al contatto con alimenti, avendo l'accortezza di coprire la superficie tagliata con pellicola per alimenti al fine di evitare il più possibile la naturale ossidazione della carne. Nel caso di prodotto non confezionato sottovuoto, per mantenere al massimo le sue caratteristiche originarie, è consigliabile e preferibile il consumo nel breve periodo.

## Istruzioni per il corretto consumo

Se il prodotto è venduto sottovuoto, lasciare ossigenare per qualche ora prima dell'utilizzo aprendo il sacchetto sottovuoto e mantenere il prodotto ad una temperatura di max +4°C. Una volta tolto dal sacchetto sottovuoto è possibile conservare il prodotto a max +4°C confezionandolo nuovamente sottovuoto oppure apponendo una pellicola trasparente adatta all'uso alimentare sulla parte affettata del salume. Se il prodotto non è venduto sottovuoto spazzolare leggermente la muffa. Nel caso di salame non confezionato sottovuoto, per mantenere al massimo le sue caratteristiche originarie, è consigliabile e preferibile il consumo nel breve periodo.

## Condizioni di trasporto

Il trasporto viene effettuato tramite mezzi provvisti di autorizzazione sanitaria e a temperature controllate. Il trasporto può avvenire o con mezzi refrigerati o, per tratte brevi, con contenitori termici e ghiaccio sintetico che permettono di mantenere la temperatura controllata per la durata del trasporto.

## Produttore

MA! Officina Gastronomica SRL - via De Giacomi, 7 - 23024 Madesimo (SO) - [www.maofficinagastromonica.com](http://www.maofficinagastromonica.com)  
Rea SO-69960 P.I. 07050800965 IT G5H2P CE

## Data ultimo aggiornamento della scheda prodotto

Novembre 2020