SALAME SARDO • GENTILE

Il nostro salame è indubbiamente uno degli insaccati più gustosi.
E' caratterizzato da una preparazione rustica e genuina: pura carne di suino accuratamente selezionata e tritata agrana grossa, budello naturale "gentile", sale, pepe in grani e un mix di aromi tipici della macchia mediterranea. La legatura è interamente manuale e la stagionatura, dura tra i 60 e i 70 giorni

Fratelli PUDDU SALUMIFICIO Oliena

SALUMIFICIO FRATELLI PUDDU
LOC. ORBUDDAI 08025 OLIENA (NU)
TEL. +39 0784 288457
INFO@SALUMIPUDDU.IT - SALUMIPUDDU.IT

Fratelli PUDDU
SALUMIFICIO
Olcena

SALAME SARDO • GENTILE

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	Salame sardo
INGREDIENTI	carne suina, sale, destrosio, aromi naturali, E301, E252, E250
CODICE PRODOTTO	06
CODICE EAN PRODOTTO	
ASPETTO	Forma cilindrica con una estremità più grossa dell'altra ed una superficie esterna di colore bianco – grigiastra leggermente pulvirolenta determinata dallo sviluppo superficiale di una modica quantità di muffe autoctone. Macinatura impasto 7 mm.
PESO	Intero: 0,6/0,7 kg – Metà 0,3/kg 0,35 kg - Tranci 0,2 kg
PERIODO DI STAGIONATURA	60/90 giorni
CONSERVAZIONE	Conservare a temperatura +4°C / +10 °C
TRASPORTO	Utilizzo di mezzi autorizzati al trasporto alimentare
DESTINAZIONE D'USO	Consumazione diretta
PEZZI PER CARTONE	Ct piccolo 24 tranci Ct medio: 48 tranci Ct grande 96 tranci
DIMENSIONI CARTONE	Medio - 310x400x220 mm
DIMENSIONI CARTONE	Grande - 320x400x220 mm

PALLETTIZZAZIONE

Scatola media	Cartoni per strato: 8	strati per pallet: 5
Scatola grande	Cartoni per strato: 6	strati per pallet: 4

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

CONSISTENZA	Il prodotto si presenta compatto, di consistenza non elastica
SAPORE	Il gusto è dolce e delicato
COLORE	Il magro è di colore rosso rubino, il grasso di colore bianco
AROMA	L'aroma è tipico e delicato

SOSTANZE ALLERGENICHE

Il prodotto non contiene allergeni, coloranti, glutine, lattosio, ionizzanti e nanomateriali. OGM e PESTICIDI. Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati. Non contiene e non è stato ottenuto mediante l'utilizzo di prodotti chimici.

Tutto il materiale di confezionamento utilizzato è idoneo al contatto con alimenti ai sensi dei: Regolamento CE 1935/04 - Regolamento CE 2023/06 - Regolamento CE 1895/05 - Direttiva CE 89/2003 - Regolamento UE 10/2011 e successive modifiche e integrazioni - Decreto ministeriale 21/03/73 e successive modifiche e integrazioni - DPR 777/82 e successive modifiche e integrazioni - Decreto n. 174 del 24/09/2008

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE
(valori medi)

Umidità	
Nitriti	
Nitrati	
Sulfamidici	

PROFILO MICROBIOLOGICO

Salmonella	assente in 25 g
Listeria m.	≤ 100 UFc/g
S. aureus	< 1000 UFc/g
E. Coli	assente

VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 gr di prodotto	
Valore energetico	1732 KJ
	417 kcal
Grassi	32 g
di cui acidi grassi saturi	13 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	33 g
Sale	4,3 g