

SALAME di VARZI D.O.P.

FILZETTA

DESCRIZIONE

Il Salame di Varzi D.O.P. Dedomenici, definito dalla rivista Gambero Rosso “un salame regale”, è lavorato a regola d’arte, secondo una tradizione tramandata di padre in figlio. È prodotto con carni di suini di oltre un anno di età allevati in un’azienda sulle colline della zona ed appositamente alimentati con crusca, orzo, grano ed erba.

Come ci hanno insegnato i nostri nonni, ogni salame contiene la carne di un solo suino, di cui utilizziamo tutte le parti migliori. I nostri prodotti sono preparati con la tradizionale operazione della “concia” con sale, pepe, infuso di aglio e vino rosso locale e solo un pizzico di salnitro.

Non contengono altri conservanti, antiossidanti o additivi.

La stagionatura nelle nostre fresche cantine unita al clima, all’aria pura della valle e alla nostra passione, dona al prodotto una morbidezza ed una dolcezza inconfondibili.

SCHEDA TECNICA

PESO fino 700 g - STAGIONATURA minimo 45 gg

INGREDIENTI

carne scelta di suino 100% italiano, sale, infuso di vino rosso con aglio, pepe nero in grani, nitrato di potassio.

NON CONTIENE GLUTINE, LATTOSIO, NITRITI



Denominazione d'Origine Protetta
Certificato da organismo di controllo
autorizzato dal Mipaaf

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

ENERGIA	1.840 kJ / 444 kcal
GRASSI	36,88 g
di cui acidi grassi saturi	13,64 g
CARBOIDRATI	0 g
di cui zuccheri	0 g
PROTEINE	27,96 g
SALE	3,80 g



100% CARNE ITALIANA

SALUMIFICIO
DEDOMENICI
dal 1799 salumi tipici di Varzi

SALUMI DEDOMENICI S.r.l.
Fraz. Casanova Destra 8/A, 27050 Santa Margherita di Staffora (PV)
Cell. +39 337 1231557
info@salumidedomenici.it | www.salumidedomenici.it