

# SALAME di VARZI D.O.P.

## FILZETTONE

### 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 sulle nostre colline alimentati con crusca, orzo, grano ed erba e ogni salame contiene la carne di un solo suino, di cui utilizziamo solo 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, il clima, l’aria pura della valle e la nostra passione donano al prodotto una morbidezza ed una dolcezza inconfondibili.

### SCHEDA TECNICA

PESO da 700 g a 1000 g - STAGIONATURA minima 60 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