

Specialità dell'Oltrepò Pavese

SALAME ROSA

DESCRIZIONE

Questa Specialità della nostra azienda è un salame cotto “nobile”,
che prende il nome dal suo colore rosa vivo.

È prodotto con carni di suini di oltre un anno di età allevati
sulle nostre colline alimentati con crusca, orzo, grano ed erba.

Si distingue dal classico salame cotto di suino perché non contiene cotenne e grassi tendinei,
ma è fatto con carne e nervetti di cosce, spalle, coppe e parti magre.

La parte bianca è costituita da grasso e lardello; la giusta proporzione di queste parti,
secondo la ricetta tramandata dai nostri nonni,
conferisce al prodotto la sua tenerezza e il sapore dolce e deciso.

Non contiene conservanti, antiossidanti o additivi.

Una volta cotto non ha bisogno di stagionare e si consuma fresco.

SCHEDA TECNICA

PESO da 500 g a 2000 g - STAGIONATURA si consuma fresco

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

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

ENERGIA	1.600 kJ / 385,73 kcal
GRASSI	31,57 g
di cui acidi grassi saturi	10,47 g
CARBOIDRATI	0 g
di cui zuccheri	0 g
PROTEINE	25,4 g
SALE	1,67 g



100% CARNE ITALIANA