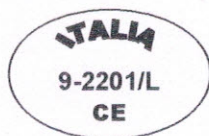


# I SALUMI DEL DIVIN PORCELLO

## DI SARTORETTI MARA



via MENOGNO, 4 BIS  
28030 MASERA (VB)  
P. IVA 016002950030  
SALUMIFICIO ARTIGIANALE  
VALLE OSSOLA

<b>Descrizione del prodotto</b>	<b>FILETTO ALLE ERBE ALPINE</b> viene preparato con il filetto del suino, salato, macerato e aromatizzato con erbe aromatiche alpine e vino; l'unico fattore conservante è rappresentato dal sale e dal nitrato
<b>Lista degli ingredienti</b>	Carne di suino, sale, aromi naturali, vino, conservativo: nitrato di potassio
<b>Caratteristiche del prodotto</b>	<b>Materia prima:</b> filetto di maiale <b>Concia:</b> a base di salnitro (sale, 2,% e nitrato di potassio), fior di droghe (cannella e noce moscata), spezie e vino <b>Tipologia confezione:</b> si presenta in pezzi a forma rettangolare delle dimensioni di circa 10 – 15 cm. e spessore di 4-6 cm
<b>Superficie di taglio</b>	La superficie di taglio si presenta di colore roseo, uniformemente liscia e compatta
<b>Peso netto</b>	Il peso medio del prodotto finito è di circa 0,3 Kg.
<b>Modalità di conservazione</b>	In frigorifero a temperatura di + 4°C + 6°C
<b>T.M.C</b>	Il periodo di conservazione è di 90 giorni dalla data di produzione
<b>Lotto</b>	Il lotto di produzione è dato dalla data di produzione del prodotto stesso
<b>Processo produttivo</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Salagione con sale da cucina e nitrato e i pezzi vengono massaggiati a mano per facilitare la penetrazione del sale. I tagli sono sottoposti per 10 giorni a salatura semisecca o in salamoia autoformatosi, che consiste nella disposizione a strati sovrapposti delle carni in marne. I vari strati, ricoperti da una concia a base di sale (2,%), spezie varie, fior di droghe ed erbe aromatiche sono rivoltati per 2 o 3 volte nella propria salamoia e massaggiati.</li><li>• Lavatura si tolgono i pezzi carnei dalle marne e quindi vengono lavati a mano con acqua fredda/tiepida e spazzolati ed asciugati.</li><li>• Asciugatura in locale ben aerato per 5 giorni o in cella di asciugatura</li><li>• Stagionatura: per 30-60 giorni in cantina di stagionatura a 10-12°C con U.r. del 75%</li></ul>