

## Salami crudi specialità Salame di Cervo

### Tipologia di prodotto

Salame crudo stagionato

### Ingredienti

Carne di suino italiano 60%, carne di cervo UE 40%, sale, zuccheri: destrosio e saccarosio, aromi naturali e spezie. Antiossidante: E 300 (acido ascorbico). Conservanti: E 251 (nitrito di sodio).

### Descrizione

Salame prodotto con un macinato di media grana ottenuto da carni di cervo europeo e carni di suino italiano. E' insaccato in budello naturale di tipo "pelato" suino o "dritto" bovino, nella forma e dimensione tipica del salame crudo "turista": dai 15 ai 20 cm di lunghezza, per un peso che varia dai 3 ai 4 hg. per pezzo.

Viene legato a mano o in rete a seconda delle esigenze del cliente.

Non contiene derivati del latte, glutine e OGM.

### Stagionatura

Il processo avviene in due fasi distinte: una di asciugatura, nella quale il prodotto riceve aria calda con lo scopo di eliminare l'umidità presente per circa cinque giorni, l'altra di vera e propria stagionatura, in cui temperatura e umidità rimangono costanti fino al raggiungimento della stagionatura ottimale. Il tempo di stagionatura varia dai 15 ai 30 giorni.



### Pezzatura

Il peso di ogni salame è di circa 350 grammi. I salami di cervo vengono tradizionalmente legati in file da 3 pezzi, per un peso complessivo di circa 1 kg per fila.

### Durata prodotto

Il salame crudo di cervo non ha una scadenza predefinita, tuttavia è consigliabile consumarlo entro 3 / 4 mesi dal termine della stagionatura, al fine di poterne apprezzare al meglio le qualità organolettiche.

Antica Cascina srl  
Via Moisa, 2/A  
12050 Magliano Alfieri (CN) - Italy  
Tel. +39 0173 26 60 28  
Fax +39 0173 26 79 12

[www.anticascinasrl.it](http://www.anticascinasrl.it)  
[info@anticascinasrl.it](mailto:info@anticascinasrl.it)