



SALAME UNGHERESE 1/2 COATI

**CODICE**

80003

PAESE E LUOGO DI ORIGINE

Italia, Veneto

PESO

2 kg circa

Salame di suino dalla grana fine e dal sapore leggermente affumicato

DESCRIZIONE

Carne di suino di origine CE, è arricchito solo con spezie e aromi naturali

ASPETTO

Salame dalla grana finissima e dal diametro 100, presenta un colore rosso vibrante acceso

SAPORE

Dolce e saporito, ha una leggera nota di affumicato

SELEZIONATO PERCHÈ

Abbiamo scelto di collaborare con Coati perché nel loro stabilimento lavorano senza allergeni, rispettando in toto tutte le norme di sicurezza e gli standard tecnici internazionali, risultato di uno sguardo sempre attento ai sistemi di autocontrollo del processo produttivo mediante un laboratorio di qualità interno all'avanguardia

CURIOSITÀ

Lo stabilimento produttivo Coati è dotato del primo impianto di quadrigenerazione con turbine a gas oil-free in Italia che genera congiuntamente 4 risorse: energia elettrica, vapore, acqua surriscaldata e acqua gelida. Risparmio energetico: il calore di scarto viene impiegato in toto per generare vapore e acqua surriscaldata/gelida necessari al processo

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Andrebbe servito in fette sottili e può essere consumato come antipasto, come secondo piatto o, perché no, come spuntino, magari accompagnato a del pane rustico e dei sottaceti

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)

Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.