

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 sapido, ha una leggera nota di affumicato
SELEZIONATO PERCHÈ	Abbiamo scelto di collaborare con Coati perchè 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 qudrigenerazione 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