

Breve descrizione prodotto:

Il Salame Brianza Dop Bermis è un salame crudo a pasta fine o grossa, prodotto come da disciplinare della Denominazione di origine protetta "Salame Brianza" e controllato da Ineq, Istituto Nord Est di qualità. Per la produzione di questa Dop possono essere utilizzati solo maiali nati e allevati in Lombardia, Piemonte ed Emilia Romagna e i relativi tagli di primissima scelta. Alla qualità delle materie prime si affianca inoltre la produzione artigianale di eccellenza del Salumificio Beretta Vittorio. Il Salame Brianza Dop viene infatti insaccato in un budello naturale e legato a mano.

Ingredienti:

Carne suina, sale, destrosio, vino, spezie, aromi, antiossidante: E301, conservante: E252, E250.

Peso medio/pezzature:

Mignon Brianza Dop grana fine, 60 g, disponibile in file da 5 o 10 pezzi.

Turista Brianza Dop grana fine, 200 g.

Salame Brianza Dop grana grossa, 500 g.

Salame Brianza Dop grana grossa, 1000 g.

Tempi di stagionatura:**Caratteristiche:**

Il Salame Brianza Dop ha un caratteristico colore rosso rubino e un profumo delicato e caratteristico. Il sapore è dolce e delicato.

Confezionamento:

A vista, o tranci da 500 g sottovuoto.

Tempi di scadenza:

Secondo le pezzature.

Modalità di stoccaggio:

Si consiglia di conservare al fresco, massimo a 12°C.

Imballaggio:

In cartoni secondo le esigenze.

