

POLPA STAGIONATA EUROPA

RENIERI[®]
SALUMI FATTI AD ARTE

PRINCIPALI CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE

STAGIONATURA
minimo 8/9 mesi

PEZZATURA
6/7 Kg

ASPETTO
Senza gambetto.
Molto rifilato e pulito
per ridurre al minimo lo scarto.

INGREDIENTI
SOLO INGREDIENTI NATURALI
coscia di suino, sale, spezie
SENZA GLUTINE, LATTOSIO E ZUCCHERO

**QUANTITÀ DI SALE
A FINE STAGIONATURA**
tra il 6% ed il 6,5%

ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA
UE

**LUOGO DI PRODUZIONE
E DI STAGIONATURA**
da noi in azienda
nel comune di Poggibonsi, Siena

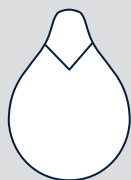
**CARATTERISTICHE
DELLA NOSTRA STAGIONATURA**
- pareti in calce naturale
- ampi spazi per circolazione dell'aria
- finestre per il ricambio d'aria
- celle statiche
- senza ventilazione forzata



DAL 1964

NEL CUORE DELLA TOSCANA

POLPA STAGIONATA EUROPA



Codice Articolo **052** **POLPA STAGIONATA
EUROPA** Peso Unitario **kg. 6 ca.**

Codice Articolo **053** **POLPA STAGIONATA
EUROPA
trancio s.v.** Peso Unitario **kg. 1,2-1,8 ca.**



**SOLO CARNI
FRESCHE**



**SENZA COLORANTI
NÉ CONSERVANTI**



**SENZA GLUTINE,
LATTOSIO E ZUCCHERI**



**LAVORAZIONE
ARTIGIANALE**



**LENTA
STAGIONATURA**



**FATTO INTERAMENTE
A POGGIBONSI - SIENA**