

I SALAMI TOSCANI RENIERI

Il SALAME TOSCANO RENIERI è un trionfo di gusto e genuinità. Vengono utilizzati solo i tagli "nobili" dei suini pesanti italiani, mondati a mano come una volta, macinati e impastati con sale, pepe e spezie del territorio, senza l'impiego di zuccheri, addensanti, derivati del latte o starter microbici. Viene insaccato in budello naturale e legato a mano. La stagionatura avviene lentamente per almeno 100 giorni. Acidità inesistente, gusto e profumi dell'antica tradizione toscana.



RENIERI[®]
SALUMI FATTI AD ARTE

PRINCIPALI CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE

STAGIONATURA

100 GIORNI MINIMA.

L'affinamento avviene in stagionatura.
No celle ventilate.

PEZZATURA

Massimo 1,8 Kg calibro 9 cm.

La pezzatura più grande realizzabile
con processo di produzione naturale.

INGREDIENTI

Carne di suino, sale, spezie.
Conservante: Nitrato di potassio (E252)
SENZA GLUTINE, LATTOSIO E ZUCCHERI.
SENZA STARTER MICROBICI

ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA

suino pesante italiano
ITALIA

STATO DELLA MATERIA PRIMA

FRESCA. No carne congelata

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

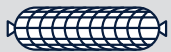
I SALAMI TOSCANI RENIERI



Codice Articolo 142 **SALAME TOSCANO**
legato a mano Peso Unitario **kg. 1-2 ca.**



Codice Articolo 143 **SALAME TOSCANO**
legato a mano Peso Unitario **kg. 2-3 ca.**



Codice Articolo 1231 **SALAME TOSCANO**
rete Peso Unitario **kg. 1-2 ca.**



Codice Articolo 1232 **SALAME TOSCANO**
rete Peso Unitario **kg. 2-3 ca.**



Codice Articolo 1210 **SALAME TOSCANO**
Ø 8 cm. Peso Unitario **kg. 1 ca.**



Codice Articolo 228 **SALAME TOSCANO**
trancio s.v. Peso Unitario **kg. 0,350 ca.**



Codice Articolo 141 **SALAMINO TOSCANO** Peso Unitario **kg. 0,350 ca.**



Codice Articolo 1020 **SALAMINO TOSCANO** Peso Unitario **kg. 0,500 ca.**



**SOLO CARNI
FRESCHE**



**SENZA COLORANTI
NÉ ADDENSANTI**



**SENZA GLUTINE,
LATTOSIO E ZUCCHERI**



**SENZA STARTER
MICROBICI**



**LAVORAZIONE
ARTIGIANALE**



**LENTA
STAGIONATURA**



**FATTO INTERAMENTE
A POGGIBONSI - SIENA**



**SOLO SUINI
ITALIANI**