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

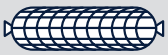
DAL 1964
NEL CUORE DELLA TOSCANA

RENIERI®
SALUMI FATTI AD ARTE

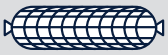
I SALAMI TOSCANI
RENIERI

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

WWW.RENIERI.NET