

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

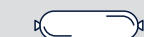
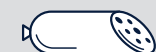
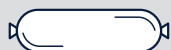
CARATTERISTICHE DELLA NOSTRA STAGIONATURA

- 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.

