Il Consorzio Dolce Varzi

La mission del Consorzio "Dolce Varzi" è principalmente quella di proporre sul mercato "a marchio" il Salame di Varzi DOP prodotto da aziende "artigianali" secondo criteri di tradizione, qualità e genuinità d'eccellenza. Tali aziende trovano nel Consorzio la possibilità di accedere a quote di mercato altrimenti innarrivabili per un Salame così "di nicchia".

Da sempre l'unione fa la forza: in questo modo la piccola azienda, a conduzione famigliare, trova nel Consorzio "Dolce Varzi" il contesto ideale per continuare e incrementare una produzione pregevole; al Consorzio "Dolce Varzi" l'onore e il vanto di raccogliere sotto il proprio marchio solo aziende serie, fidate e affidabili, garantite.

www.ConsorzioDolceVarzi.com
P.IVA 02433070188
Loc. Fontanino, 15 Val di Nizza PV 27050 IT
Email: info@consorziodolcevarzi.it
Phone: +39 0383 578003
Fax: +39 0383 578228

Dolce Varzi

FILZETTA DOP

Scheda Tecnica

INGREDIENTI
Carne di suino (parte magra: tutti i tagli del maiale – coscia, spalla, lonza, filetto, triri; parte grassa: guanciale, pancetta, lardello), sale, pepe in grani, vino rosso, aglio, conservanti (E250, E252)

FORMATO
Insaccato in budello suino naturale e legato a mano con spago

PEZZATURA
Fino a 500 gr.

STAGIONATURA
Minimo 30 giorni

CONSERVAZIONE
Tenere in luogo fresco (4-15 gradi)

ETICHETTATURA
Ogni singolo pezzo riportante: ingredienti, data di produzione, numero di laboratorio CEE di produzione

CONFEZIONAMENTO
Cartoni

DESTINAZIONE
G.d.o., rivenditori, ristorazione.

Suggerimenti per una degustazione ideale

Il salame assume la sua forma naturale "da affettare", da consumare per intero oppure una, due, tre.... fette al giorno. Non impegna, riposa tranquillamente in frigorifero, in attesa del goloso di turno. Due fette di pane fresco e cinque/sei fette di salame e si riparte.

Da noi, per identificare una cosa semplice e genuina, ma anche per descrivere una persona schietta e spontanea, si usa dire che è "pane e salame"

Semplicità e genuinità... le caratteristiche del Salame di Varzi