

## 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 inarrivabili per un Salame così “di nicchia”.

Da sempre l’unione fa la forza: in questo modo la piccola azienda, a conduzione familiare, trova nel Consorzio “Dolce Varzi” il contesto ideale per continuare e incrementare una produzione pregevole; al Consorzio “Dolce Varzi” l’onore e il van- to di raccogliere sotto il proprio marchio solo aziende serie, fidate e affidabili, ga- rantite.

[www.ConsorzioDolceVarzi.com](http://www.ConsorzioDolceVarzi.com)

P.IVA 02433070188

Loc. Fontanino, 15 Val di Nizza PV 27050 IT

Email: [info@consorziodolcevarzi.it](mailto:info@consorziodolcevarzi.it)

Phone: +39 0383 578003

Fax: +39 0383 578228



# FILZETTONE 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

Da 701 a 1000 gr.

### STAGIONATURA

Minimo 60 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

Ha riposato 60 giorni...

E ora è il momento di fare festa, è lui il protagonista.

Non servono ricorrenze particolari... Qualche amico, del buon vino, una birra di qualità e si comincia.

All'aria aperta, in campagna, davanti alla televisione per la partita, in visita da amici o parenti... le occasioni sono tante.

Il salame è per il corpo e per la mente, mette di buon umore, aiuta a socializzare.