

## 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 vanto di raccogliere sotto il proprio marchio solo aziende serie, fidate e affidabili, garantite.

[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



# SALAMETTO 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 150 a 200 gr.

### STAGIONATURA

Minimo 30 giorni

### CONSERVAZIONE

Tenere in luogo fresco (4-15 gradi)

### ETICHETTATURA

Ogni due pezzi riportante: ingredienti, data di produzione, numero di laboratorio CEE di produzione

### CONFEZIONAMENTO

Cartoni

### DESTINAZIONE

G.d.o., rivenditori, ristorazione.

## Suggerimenti per una degustazione ideale

E' la pezzatura ideale per avere un prodotto giovane, fresco, dolce, morbido, non troppo "impegnativo", da gustare in modo "informale" per un aperitivo, accompagnato da grissini e/o crackers, per un frugale spuntino a metà mattina o a metà pomeriggio, magari con una bibita analcolica o leggermente alcolica.

Veniva chiamato "volgarmente" cacciatorino, probabilmente perchè chi praticava attività venatorie lo metteva semplicemente in tasca, con un pezzo di pane... E il pranzo era già pronto.