



Salumificio Nino Galli

SALUMIFICIO NINO GALLI S.p.A.
Capitale Sociale € 925.000,00 interamente versato
Via S. Anna, 17 - 28881 Casale Corte Cerro (VB) ITALIA
Partita IVA/Vat code: IT 00861400034

Contatti:
Tel. +39 0323 62575 - fax +39 0323 643169
e-mail: sales@ninogalli.it- export@ninogalli.it
www.ninogalli.it - www.casawalser.it

Codice Fiscale e Reg. Imp.
VB: 00861400034
Mec. Estero VB-001505
R.E.A. VB 131865



Regione Piemonte
ASL n. 14 VCO



SCHEDA TECNICA: SALAME AL TARTUFO CASA WALSER Codici articolo: W1370-1375

Le Specialità gastronomiche a marchio Casa Walser sono contraddistinte dal gusto schietto e deciso, ispirate alle antiche usanze ancora oggi vive nel territorio delle valli attorno al Monte Rosa.

REALIZZAZIONE E CARATTERISTICHE

Realizzato con materia prima selezionata, questo salame a pasta grossa viene realizzato con la ricetta esclusiva di Casa Walser, con l'aggiunta nell'impasto di tartufo estivo (TUBER AESTIVUM VITT) che conferisce al prodotto un sapore unico e deciso, dedicato agli amanti del prezioso tubero.

PEZZATURE ED IMBALLI

Articolo	Peso medio	Confezionamento primario	EAN	Imballo	Modalità di conservazione
Salame al tartufo Cod.W1370	1 kg	Budello naturale (BINDONE)	2763807	Variabile	Conservare in luogo fresco ed asciutto
Salame al tartufo Cod.W1375	300 g	Budello sintetico (R2L-D-KD)	2494270	Variabile	Conservare in luogo fresco ed asciutto

INGREDIENTI: Carne di suino; sale; tartufo estivo (tuber aestivum vitt) (2,5%); destrosio; aroma tartufo (0,2%); antiossidante: E 300; conservanti: E 252, E 250.

Si consiglia la rimozione del budello prima del consumo.

INGRÉDIENTS: Viande de porc; sel; truffe d'été (Tuber Aestivum Vitt.) (2,5%); dextrose; Arômes de truffe (0,2%); antioxydant: E300; conservateurs: E252, E250.

ZUTATEN: Schweinefleisch; Salz; Sommertrüffel (Tuber Aestivum Vitt.) (2,5%); Dextrose; Trüffel-Aroma (0,2%); Antioxidans: E300; Konservierungsstoffe: E252, E250.

Il prodotto è **SENZA OGM** e **SENZA GLUTINE** e **SENZA LATTOSIO**

Das Produkt ist **GVO-frei** und **Null Gluten**, Le produit est **sans OGM** et **sans gluten**

TMC: 120 gg/Tage/jours. Residui alla consegna: 70% di TMC

GLI IMBALLI utilizzati per il confezionamento sono conformi alla legislazione vigente: Reg. (CE) 1935/04; Reg. (CE) 1895/05; Reg. (UE) 10/2011 e succ. modifiche; Reg. (CE) 2023/06; D.M. 21/3/73 e succ. modifiche; DPR 777/82 e succ. modifiche; DPR 108/1992.

Il prodotto è conforme ai limiti stabiliti dal Reg. CEE/UE 1881/2006

PRODOTTO IN ITALIA CON CARNE DI ORIGINE UE



Salumificio Nino Galli

SALUMIFICIO NINO GALLI S.p.A.
Capitale Sociale € 925.000,00 interamente versato
Via S. Anna, 17 - 28881 Casale Corte Cerro (VB) ITALIA
Partita IVA/Vat code: IT 00861400034

Contatti:
Tel. +39 0323 62575 - fax +39 0323 643169
e-mail: sales@ninogalli.it - export@ninogalli.it
www.ninogalli.it - www.casawalser.it



Regione Piemonte
ASL n. 14 VCO

Codice Fiscale e Reg. Imp.
VB: 00861400034
Mec. Estero VB-001505
R.E.A. VB 131865



TABELLA NUTRIZIONALE (g /100 g)

Valore energetico	1515/365 kJ/kcal
Grassi	30 g
di cui saturi	12 g
Carboidrati	<0,5 g
di cui zuccheri	<0,5 g
Fibre	<0,5 g
Proteine	24 g
Sale	3,9 g

LIMITI MICROBIOLOGICI

E. coli	<50 UFC/g
Staphylococcus A.	<100 UFC/g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g per aw > 0,92 <100 UFC/g fino al termine del TMC per aw ≤ 0,92
Salmonella Spp	Assente in 25 g

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

AW	0,93 ca.
pH	6 ca.

FOTO PRODOTTO

