

prodotti a base di carne

# SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORE DOP



**PRODOTTO**

I Salamini Italiani alla Cacciatora D.O.P. sono un prodotto di salumeria, insaccato crudo e stagionato, ottenuto da carne magra e grassa di suini appartenenti alle razze Large White e Landrace Italiana, Duroc o altre razze compatibili con il suino pesante italiano. I Salamini Italiani alla Cacciatora D.O.P. hanno forma cilindrica, diametro non superiore a 6 cm, lunghezza fino a 20 cm e peso inferiore a 350 g. Hanno una consistenza compatta e non elastica; presentano una fetta compatta ed omogenea, di colore rosso rubino con granelli di grasso ben distribuiti. Il sapore è dolce e delicato, mai acido. Anche il profumo è delicato e caratteristico.

**aspetto:** i Salamini Italiani alla Cacciatora D.O.P. hanno forma cilindrica, diametro non superiore a 6 cm, lunghezza fino a 20 cm e peso inferiore a 350 g.;

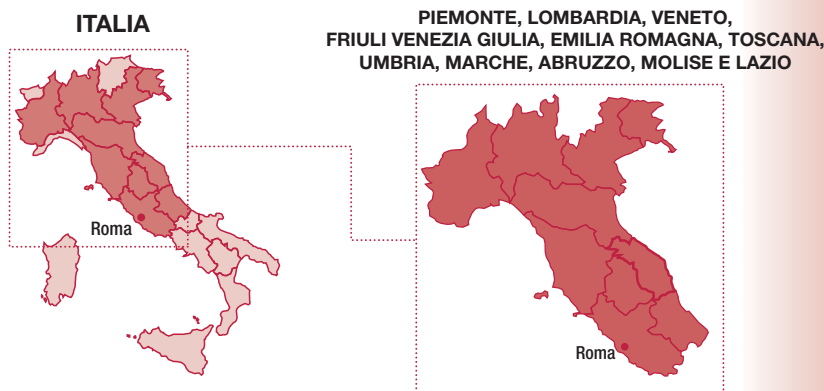
**colore:** hanno una consistenza compatta e non elastica; presentano una fetta compatta ed omogenea, di colore rosso rubino con granelli di grasso ben distribuiti;

**sapore:** dolce e delicato, mai acido e anche il profumo è delicato e caratteristico;

**stagionatura:** i Salamini alla Cacciatora sono asciugati a caldo (temperatura compresa tra 18 e 25°C) per consentire una rapida disidratazione delle frazioni superficiali nei primi giorni di trattamento; non possono comunque essere adottate tecniche che prevedano una fermentazione accelerata. La stagionatura si protrae per almeno 10 giorni, in locali con un sufficiente ricambio d'aria, a temperatura compresa fra 10 e 15°C.

**ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione dei Salamini Italiani alla Cacciatora D.O.P. comprende l'intero territorio delle regioni Friuli Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio e Molise. I suini utilizzati per la produzione devono essere nati, allevati e macellati nel territorio di tutte le regioni precedentemente elencate.



**LOGO DEL CONSORZIO**



Il logo è un rettangolo, dagli angoli smussati, di colore verde con, al suo interno, il profilo bianco del salamino italiano alla cacciatora, con al centro la scritta "CACCIATORE", al di sopra la raffigurazione del tricolore e quattro stellette gialle.

**RIFERIMENTI NORMATIVI**



Riconoscimento della Denominazione: Reg.ne EU Reg.to CE n.1778 del 07.09.01 (pubblicato sulla GUCE L.240 del 08.09.01)

Riconoscimento del Consorzio di Tutela: D.M. 13.01.2005 (G.U. n.22 del 28.01.2005).

**CONTATTI**

Consorzio Cacciatore  
 Milano Fiori - Str. 4 - Palazzo Q8 - 20089 - Rozzano (MI)  
 Tel. +39 02.8925901 - Fax +39 02.57510607  
[www.salamecacciatore.it](http://www.salamecacciatore.it) - [info@salamecacciatore.it](mailto:info@salamecacciatore.it)