



9° CONCORSO PROVINCIALE SALAME TRADIZIONALE
BERGAMASCO

SCHEMA TECNICA DEL SALAME BERGAMASCO

Treviglio in Via Murena, zona PIP2, uscita autostrada Treviglio della Brebemi

Cognome:

Nome:

Indirizzo:; CAP:

Comune:; Tel:

cell.: e-mail:

Norcino di riferimento:

Presentato da: Privato; norcino; spaccio agricolo; Laboratorio altro

Il suino proviene da allevamento: Privato; all. aziendale; All. industriale;

Data produzione salame:

Puro suino; Peso morto di:

misto suino/bovino

Macellato in cascina

Macellato in un impianto autorizzato;

Disosso e mondatura a caldo;

Disosso e mondatura a freddo;

Macinato a caldo;

Macinato a freddo;

n. piastra di macinatura: (diametro fori) ⑥, ⑧, ⑩, ⑫;

- Informazioni riferibili agli ingredienti:

Sale: [%]

[SI] [NO] Zucchero: [quantità o %]

[SI] [NO] Nitrato di potassio (Salnitro): [quantità o %]

[SI] [NO] Nitrito di sodio (rapido): [quantità o %] ; [SI] [NO] Acido ascorbico

..... li,

Firma