



PRODUZIONE E VENDITA PARMIGIANO REGGIANO  
CARNE FRESCA, SALUMI E FORMAGGI, ENOTECA

## Salame campagnolo San Giovanni

### Aspetti

### Categoria

Struttura della matrice: a carne trita  
crudo

### Stagionatura

media (25 – 90 giorni) per durata 460 giorni

### Forma

cilindrica

### Aspetto esteriore

Con muffa (*penicillium nalgiovensis*)

bianco-grigiastro  
Superficie legata

### Dimensioni

lunghezza dimensioni 35-40 cm, diametro dimensioni 4 – 6 cm

### Aspetto al taglio

Grasso di colore bianco  
Parte magra di colore rosso vivo  
Consistenza uniforme  
Struttura a grana media (6-10 mm)  
Spezie e aromi non evidenti  
Pepe nero in grani

### Peso unità di prodotto

variabile peso 500-1000 g

### Uniformità del prodotto

differenti per pezzatura

### Presentazione al consumatore

nudo



PRODUZIONE E VENDITA PARMIGIANO REGGIANO  
CARNE FRESCA, SALUMI E FORMAGGI, ENOTECA

## Ingredienti

### Carne

di suino  
fresca  
parti nobili: prosciutto-coppa-lombo-pancetta-gola

### Grasso

taglio intero  
gola percentuale 8-10, pancetta percentuale 8-10  
di suino

### Aromatizzanti

aglio, pepe, noce moscata  
polvere/macinato/tritato

### Additivi e coadiuvanti tecnologici

Ascorbato di sodio [E 301 (antiossidante)]

Nitrato di potassio E252

### Vino

bianco

### Sale

marino dolce di Cervia

### Involucro (naturale)

di suino