

TEXTE ZUM PROSPEKT SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA

GESCHMACK EINER LANGEN TRADITION

Geschichte voller Tradition und Geschmack

Die Jäger in Mittel- und Norditalien nahmen, während sie auf die Jagd gingen, diese praktische, nahrhafte und proteinreiche Zwischenmahlzeit mit. So entstanden die Salamini Italiani alla Cacciatora, die allgemein auch als „Cacciatori“ (Jäger) bekannt sind. Diese kleinen Vertreter unserer Wurstwaren sind weltweit bekannt und beliebt.

g.U.: europaweit anerkannte Qualität

Qualität und Tradition der Salamini Italiani alla Cacciatora werden heutzutage in ganz Europa Dank der g.U.-Kennzeichnung (geschützte Ursprungsbezeichnung), die durch die Richtlinie CE 17788/2001 erreicht wurde, erkannt und geschützt. Diese einzigartige Anerkennung seitens der Gemeinschaft schützt das Produkt und somit auch den Verbraucher, indem sie folgendes garantiert:

- Einhalten der traditionellen Rezeptur;
- ausschließliche Verwendung von italienischem Schweinefleisch hoher Qualität;
- ständige Produktionskontrolle;
- die besonderen qualitativen und nutritionellen Eigenschaften.

Dank des g.U.-Markenzeichens haben Sie heute die Sicherheit wirklich echte Salamini Italiani alla Cacciatora auf den Tisch zu bringen.

Nur italienisches Qualitätsfleisch

Die Salamini Italiani alla Cacciatora g.U. werden nur aus bestem italienischen Schweinefleisch hergestellt, dasselbe, das auch für die Schinkenarten Parma und San Daniele, auch diese mit g.U.-Kennzeichnung, verwendet werden. Es handelt sich um typische Schweine schweren Körperbaus aus der Poebene: sie werden nur in dem vorgeschriebenen geographischen Gebiet gezüchtet, gehalten und verarbeitet, wobei genaueste Zucht- und Fütterungsregeln usw. einzuhalten sind. Von diesen Schweinen werden nur die besten Teile verwendet: gestreiftes Muskelfleisch und Fett bester Qualität, welches den Salamini Italiani alla Cacciatora g.U. den typischen weichen Geschmack verleiht.

Produktionsverfahren - ganz nach alten Traditionen

Heute, wie in der Vergangenheit benötigt man zur Herstellung des Produktes weitreichende Erfahrung. Die Herstellung der Salamini Italiani alla Cacciatora g.U. beginnt mit der aufmerksamen Auswahl der Fleischteile, welche sorgfältig zerkleinert, vermischt und gewürzt werden. Danach werden sie abgefüllt und in den typischen Reifungsketten aufgehängt. Diese Bearbeitungsmethode garantiert ein Produkt höchster Qualität, welches sich durch ein delikates Aroma, weichen Geschmack und intensive rubinrote Färbung auszeichnet.

Kontrollierte Qualität - immer

Die Herstellungsunternehmen werden von einer unabhängigen Einrichtung kontrolliert, welche sicherstellt, dass der Produktionsablauf die Vorschriften einhält, in denen alle Details zur Herstellung von Salamini Italiani alla Cacciatora g.U. festgelegt sind. Das INEQ (Istituto Nord Est di Qualità - Qualitätssicherungsinstitut Nord-Ost) kontrolliert einen Großteil der auf dem Markt vorhandenen g.U. und g.g.A.-Produkte, wie z.B. den Prosciutto di San Daniele g.U., den Speck dell'Alto Adige g.g.A. und die Mortadella Bologna g.g.A. Diese Einrichtung führt Kontrollen sowohl beim Produkt selbst als auch während des Produktionsverfahrens durch, dies mittels eines vom Ministerium für Land- und Forstwirtschaft genehmigten Kontrollplans.

Eben deshalb ist die höchste Qualität der Salamini Italiani alla Cacciatora g.U. immer garantiert.

Geschmack und Ernährung bei allen Gelegenheiten

Die Salamini Italiani alla Cacciatora g.U. sind ein einzigartiges Produkt, sowohl zu kompletten Mahlzeiten als auch zwischendurch oder bei einem Aperitiv mit Freunden. Klein, besonders weich und schmackhaft passen sie genau zu den modernen Ernährungsbedürfnissen. Sie sind ausgezeichnete Lieferanten hochwertiger Proteine, Vitamine - insbesondere der B-Gruppe - und essentieller Mineralien - wie Zink und Eisen -. Ein kleines Geschmacksreservoir, welches die Tradition und die typischen Garantien eines g.U.-Produktes mit praktischer und einfacher Verwendung verbindet. Mit den Salamini Italiani alla Cacciatora g.U. wird jedes Ereignis zum Erfolg.

Konsortium für Verbraucherschutz

Um den Verbraucher noch besser zu schützen entstand das Consorzio Cacciatore (Konsortium Cacciatore), welches den Markt überwacht, um möglichen Betrug zu verhindern und dieses einzigartige Produkt in Italien wie auch der ganzen Welt nochmals aufzuwerten. Das Konsortium besteht sowohl aus kleinen als auch großen Unternehmen, die das gesamte Panorama unserer traditionellen Herstellung in diesem Bereich darstellen.

Consorzio Cacciatore

Milanofiori – Strada 4 – Palazzo Q8
20089 Rozzano (Mi) Italy

Tel. +39-02-89.25.90.1 | Fax +39-02-57.51.06.07

E-Mail: info@salamecacciatore.it