

Scheda tecnica

Le slinzeghe Alpi

Prodotto unico della Alpi, la Slinzega non è altro che una piccola bresaola: la consistenza del prodotto che si presenta più piccola permette una stagionatura diversa che rende la slinzega più saporita e dolce. Nasce come alimento tipico della zona di Livigno, gustata dai contadini che favorivano del suo effetto energetico e piacevole al gusto per i loro duri lavori quotidiani. E' stata riscoperta dalla Alpi che ha ripresentato questo gusto unico che riporta nel passato. Quattro sono le slinzeghe prodotte: quella di Suino ricavata con i migliori tagli della coscia

di maiale, si presenta di colore roseo, al palato molto dolce. Vi è poi la nonna delle slinzeghe, quella di Manzo ricavata dalla punta d'anca del bovino, anch'essa ottima per antipasti e piacevoli assaggi. La Slinzega di Cervo, tutta da scoprire per il gusto di selvaggina abbinata ad una salamoia nel vino rosso ed infine la Slinzega di Cavallo che esprime tutto il suo vigore della carne equina. Le Slinzeghe si possono facilmente tagliare a mano, ottime per spuntini accompagnate da un ottimo pane di segale della nostra valle.

_ Unique product of Alpi srl, slinzega is nothing more than a small bresaola: the consistency of the product, allows a different seasoning that makes slinzega more flavorful and sweet. Originally born as a typical food of the area of Livigno, enjoyed by peasants, who favored its pleasant taste during their hard work. The pork Slinzega produced from the most succulent part of the pork leg, has an irregular and extended shape. Its colour is pink and it has a delicate but tasty aroma. Deer Slinzega is produced from the most succulent part of the venison & has an irregular and extended shape. Its colour is dark red and it has a tasty and wild aroma.

Alpi also produce Horse Slinzega which has a very strong taste & flavour, its also very dark in colour. Beef "Slinzega" produced from the most succulent part of beef, It has an irregular form. The Slinzega has a really red colour, and has an aromatic aroma. It's produced according to the local traditions. The Seasoning isnt as strong as the bresaola.



Cod:	SV1	SV22	SV0600	SV022
Prodotto:	Slinzega di suino	Slinzega di cervo	Slinzega di manzo	Slinzega di cavallo
Peso medio/Average weight:	200 gr	200 - 300 gr	200 - 300 gr	200 - 300 gr
Cod.ean:	297847	297868	297871	222974
KCal x 100gr	200	200	172	180
Valori nutrizionali/Nutritional values:	P 25gr, C < 1, G 13gr	P 33gr, C < 1, G < 1	P 31gr, C < 1, G < 1	P 30 gr, C < 1, G < 1

Ingredienti: carne bovina o suina o di cervo o equina, sale, spezie, aromi naturali, destrosio, E252.

_Ingredients: (beef, pork, venison or horse), salt, spices, natural flavors, dextrose, E252.

Senza glutine

_Gluten free

Stagionatura: minimo 20 giorni

_Maturated: > 20 days

Metodo di conservazione:

Al fresco 0° - 4°

_Shelf life:

Keep at 0° - 4°

Sv 60gg (si consiglia di aprire il Sv e fare arieggiare il prodotto prima di consumarlo).

Il prodotto è soggetto a calo di peso naturale, consigliamo di tenerlo avvolto in un panno umido meglio se imbevuto di vino rosso.

_This product is subject to natural weightloss, we recommend to keep it wrapped in a damp cloth preferably soaked in red wine.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso intenso per il cervo, roseo il suino e rosso acceso il manzo e il cavallo

Sapore: delicato speziato e dolce

Profumo: di aromi

Aspetto: forma allungata irregolare

_Organoleptic characteristics:

Colour: dark red/pink depends of the choice

Flavor: delicate taste aroma

Appearance: irregular shape

Questo prodotto è stato realizzato su carta riciclata al 100% nel rispetto dell'ambiente



Alpi Srl
Via Compart, 561 - 23030 Livigno So
c.f. 92010760145
www.alpicarni.it
info@alpicarni.it
tel. +39 0342/996640
fax. +39 0342/997411

YouTube La Brisaola Alpi Facebook bresaola.Alpi Twitter @Alpi Srl



Prodotto inserito nel Prontuario AIC degli Alimenti dal 2012

