

Salami Italiani: aspetti merceologici e sensoriali

Salami Italiani: aspetti merceologici e sensoriali

Il Gruppo Veterinario Suinicolo mantovano in collaborazione con Huvepharma, ha organizzato lo scorso 13 Dicembre un incontro dal titolo:

“Salami Italiani: aspetti merceologici e sensoriali”

Relatore: Davide Mondin: docente
alla Scuola Internazionale di Cucina Italiana di Colorno: Alma s.r.l. (PR)

Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria

Disciplinare salame Mantovano

Disciplinare salame Cremona

DOP salame Felino

DOP salame Brianza

Regolamento produzione salame di Varzi

DOP salame Piacentino

DOP salame d'oca di Mortara

DOP salame Piemonte

DOP salame Sant'Angelo

DOP salama da sugo

DOP salamini Italiani alla cacciatora

DOP salsiccia di Calabria

DOP soppressata di Calabria

DOP sopressa Vicentina

DOP Ciauscolo

DOP Finocchiona

DOP Iucanica di Picerno

DOP Pitina

DOP mortadella Bologna

DOP mortadella di Prato

Salami riepilogo