



Slow Food® Promozione

Oltre ai casari e agli affinatori, e coerentemente con la volontà di ampliare il discorso sul naturale, un'area del mercato di Cheese ospita una selezione di salumi e pani naturali. A Cheese 2023 raccontiamo infatti i salumi prodotti senza l'ausilio di nitriti e nitrati, nella convinzione che il cibo naturale non sia semplicemente più buono, ma faccia anche meglio alla nostra salute e abbia un minore impatto sull'ambiente e sulle sue risorse.

SALUMI

- I salumi devono essere prodotti con carne di animali nati, allevati, macellati nel Paese in cui avviene la trasformazione.
- Hanno titolo preferenziale nella selezione le aziende che producono salumi con carni da allevamenti allo stato brado o semi brado e da razze autoctone.
- I mangimi destinati all'alimentazione degli animali devono essere privi di Ogm.
- I salumi devono essere prodotti con carne di suini allevati nel rispetto del benessere animale e macellati dopo aver raggiunto almeno i 12 mesi di vita.
- Possono essere esposti e venduti esclusivamente i salumi prodotti senza nitriti e nitrati.
- Non possono essere venduti salumi che contengano altri conservanti, additivi, coloranti di sintesi.
- Non possono essere venduti salumi che contengano starter, saccarosio e destrosio, lattosio, siero di latte o caseinati e qualunque esaltatore di sapidità.
- Non possono essere venduti salumi cotti che contengano polifosfati.
- Possono essere esposti e venduti esclusivamente i salumi che utilizzano budello naturale o a base di fibre naturali.
- Non possono essere venduti prodotti aromatizzati con aromi di sintesi.