

prodotti a base di carne

SALAME CREMONA IGP

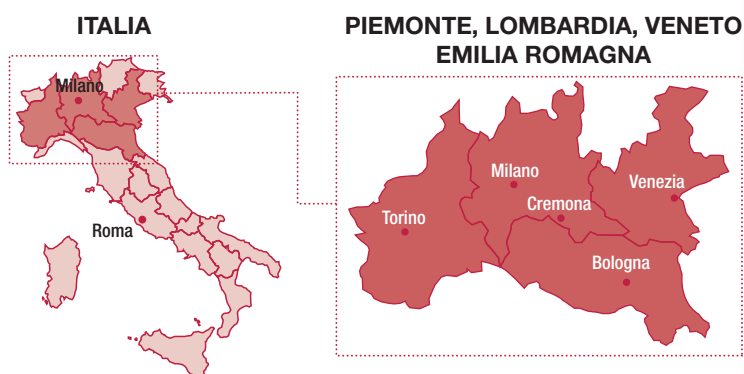


PRODOTTO

Il Salame Cremona IGP (Indicazione Geografica Protetta) è prodotto con l'impiego di carne suina proveniente dalle aree di produzione di Prosciutto di Parma DOP e Prosciutto di San Daniele DOP. Molto saporito e aromatico, il Salame Cremona IGP è perfetto servito in abbinamento con formaggi e altri prodotti tipici del territorio, sia come snack per un aperitivo sia come portata principale.

ZONA DI PRODUZIONE

Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna e Veneto.



LOGO DEL CONSORZIO



Il Salame Cremona è identificato dal logo ovale rosso - contenente la dicitura "Salame Cremona" e l'immagine stilizzata della torre cittadina (il "Torrazzo"), entrambi in bianco - circondato in alto e a sinistra dalla scritta "Consorzio di Tutela Salame Cremona IGP".

RIFERIMENTI NORMATIVI



Riconoscimento della denominazione: Reg. CE n. 1362 del 23.11.2007 (pubblicato sulla GUCE L. 305 del 23.11.2007) Riconoscimento del Consorzio di Tutela: D.M. 16.02.2011 (pubblicato sulla G.U. n. 52 del 04.03.2011)

CONTATTI



Consorzio di Tutela Salame Cremona IGP
Via Lanaioli 1 - 26100 Cremona
Tel. 0372803791 - Fax 0372803791
www.salamecremona.it - info@salamecremona.it