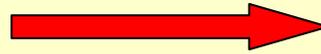




*Batteri lattici nella
produzione di salumi*

Dr.ssa Marialuisa Callegari
Università Cattolica del Sacro Cuore



L'uomo è stato costretto ad adottare da sempre strategie di conservazione della carne

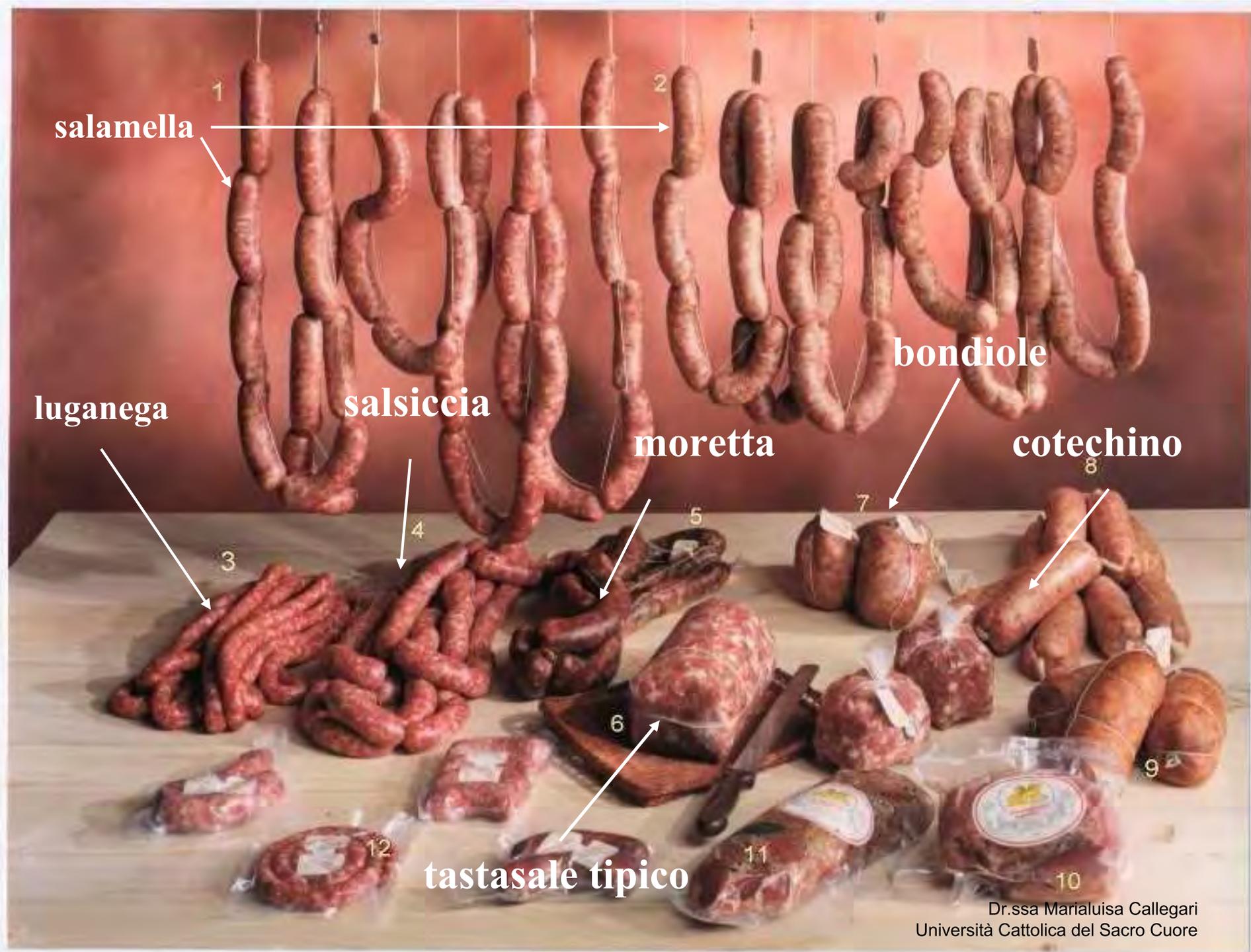


Gli insaccati: questi sconosciuti....

- Insaccati crudi**
- * **macinati a breve stagionatura**
 - * **macinati a media e lunga stagionatura**
 - * **a pezzo intero a lunga stagionatura**

- Insaccati cotti**
- * **emulsionati**
 - * **macinati**
 - * **monopezzo**

Insaccati precotti



salamella

bondiole

luganega

salsiccia

moretta

cotechino

tastasale tipico



salume Sono qui illustrati i piú noti fra quelli di carne macinata, che si consumano crudi.



SALAME DI VARZI



SALAME DI FABRIANO



SALSICCIA DI SECONDIGLIANO



CACCIATORINI



SOPPRESSA VENETA



SOPPRESSATA MERIDIONALE



SALAME DI MILANO



SALAME FELINO



CACCIATORE

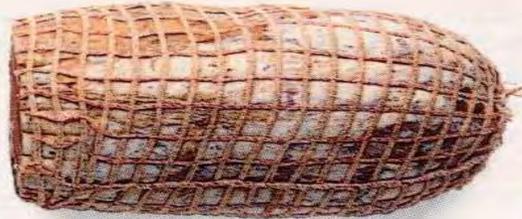


Dr.ssa Marialuisa Callegari
Università Cattolica del Sacro Cuore

salume Sono qui illustrati alcuni di quelli fatti con pezzi di carne interi.



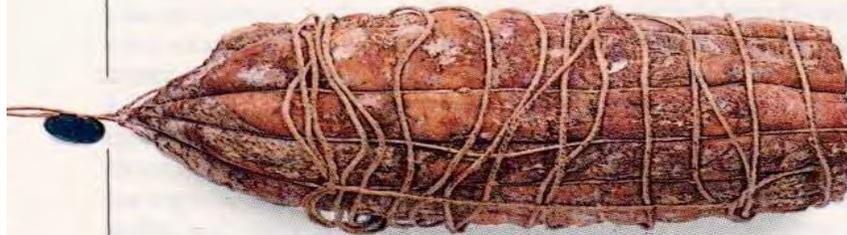
FIOCCHETTO



PANCETTA AFFUMICATA



PANCETTA
ARROTOLATA



COPPA PIACENTINA



BRESAOLA



SPECK



salume Sono qui illustrati alcuni di quelli che si consumano cotti.



COTECHINO



CAPPELLO DEL PRETE



ZAMPONE