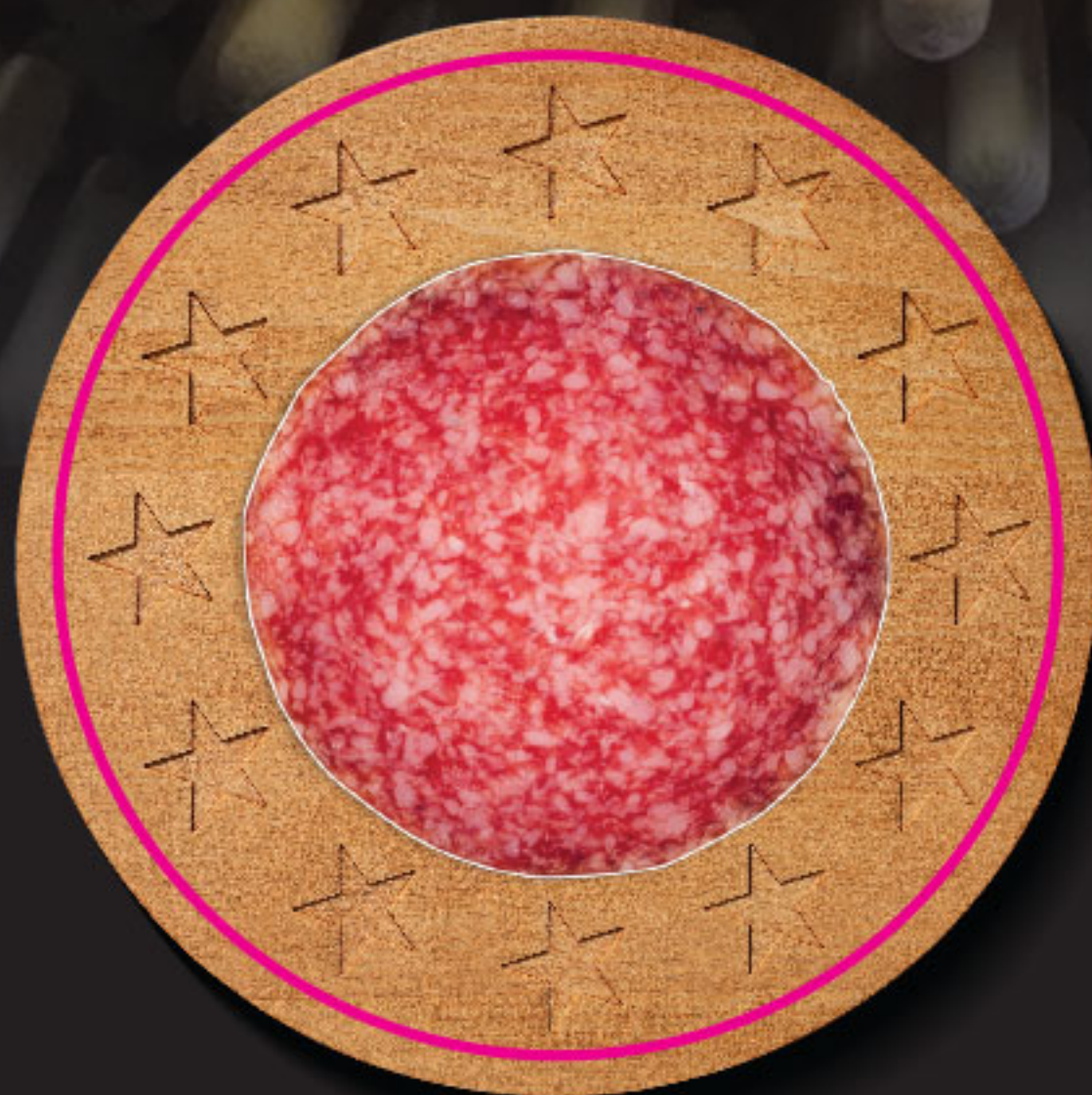


PERFECTO SABOR EUROPEO

EN RUMANIA



SALAM DE  
SIBIU

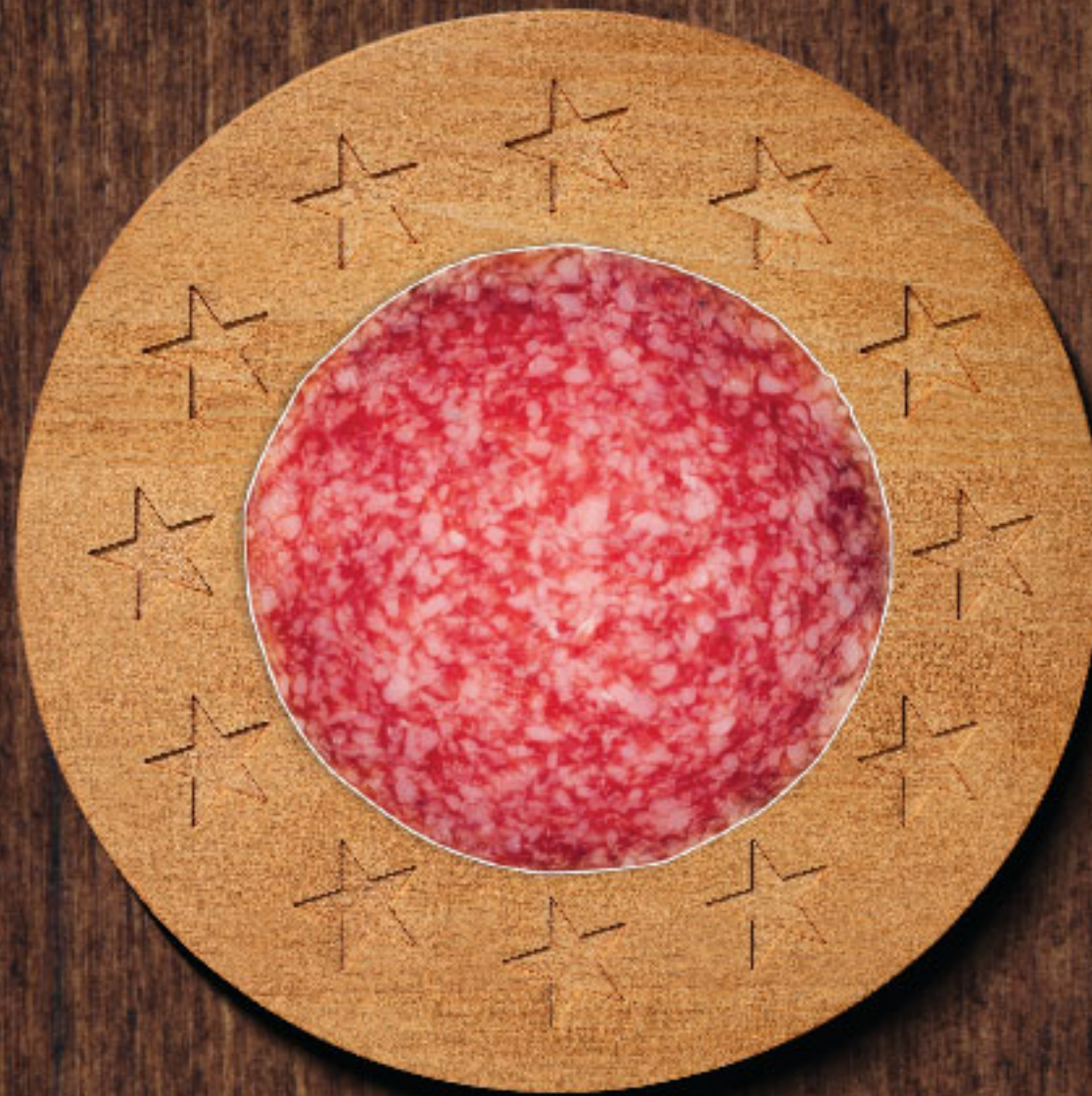


★ ★ ★ ★ ★  
[www.salamdesibiupgi.eu](http://www.salamdesibiupgi.eu)





# ¿QUÉ SON LAS SALCHICAS CRUDAS?



Su origen exacto es poco conocido, pero hay evidencia de que las salchichas fermentadas se hicieron en la región mediterránea hace más de 2000 años y se han convertido en un elemento básico en el menú europeo. La palabra "salami" viene de "salare" que significa sal en italiano. Los legionarios romanos a menudo pagaban con sal y de ahí proviene la palabra salario.

Más tarde se usó sal para este tipo de salami fermentado. La sal determina la formación del sabor y garantiza la preservación del producto. Debido a que el salami ha fermentado, tiene muchos beneficios para la salud: contiene bacterias de ácido láctico que pueden ayudar a mantener un sistema digestivo saludable.







# ¿QUÉ SON LOS SALAMIS CRUDOS SECOS?

En el sentido de la Denominación de Indicación Geográfica Protegida, la particularidad de Salami Sibiu se basa, en particular, en la reputación de la gama y el método específico de preparación por las habilidades de los productores locales.

**Los elementos que distinguen a Salami Sibiu de otros productos en esta categoría son:** Alto porcentaje de carne utilizada (mínimo 70% de carne de cerdo), uso de moho tipo *Penicillium nalgiovensis* (solo o en combinación con otros tipos de *Penicillium*), largo período de maduración (mínimo 60 días), ausencia de tratamientos térmicos durante el proceso tecnológico y mayor vida útil (para el que tiene forma de barra con membrana, 120 días, para el que tiene forma estrecha sin membrana y / o rodajas, envasado al vacío en atmósfera protectora, 45 días).

Además de estas características, notamos el aroma del producto gracias a materiales de apoyo utilizados en el proceso de producción. El ahumado se realiza en frío, con madera dura, haya o roble de los bosques de Rumania.

El salami está hecho de carne 100% pura y tocino sólido mezclado con sal, nitrato de sodio, especias y azúcares. Lactobacilos fermentan en ácido láctico, lo que ayuda a la fermentación y maduración de la pasta de salami y le da a la carne un sabor especial. El ácido láctico y el nitrato de sodio previenen el desarrollo de microorganismos dañinos, lo que permite que el producto terminado se almacene sin enfriamiento.





## Salam de Sibiu

De la 1880 până în prezent

De la început de 100 de ani, salamiul din meșteșugul Sălamului de Sibiu. Din anul de început al tehnologiei salamiului, meșteșugul salamiului este păstrat până în prezent, relevându-se în procesul de fabricare a Sălamului de Sibiu, multe dintre etapele de producție, oferindu-le și astăzi un gust unic.

Salamiul, în calitate de ingredient principal și esențial pentru deosebitul gust și pentru că poate împiedica dezvoltarea bacteriilor, Sălamului de Sibiu este un produs meșteșugesc tradițional, care este produs în Sibiu și în jurul său. În prezent, salamiul este produs în Sibiu și în jurul său, în condiții de igienă și siguranță, folosind ingrediente de calitate și respectând tradițiile salamiului de Sibiu.

Salamiul este produs în Sibiu și în jurul său, în condiții de igienă și siguranță, folosind ingrediente de calitate și respectând tradițiile salamiului de Sibiu. Salamiul este produs în Sibiu și în jurul său, în condiții de igienă și siguranță, folosind ingrediente de calitate și respectând tradițiile salamiului de Sibiu.





# SALAMI SIBIU - RESUMEN Y VENTAJAS:



Al menos 70 días de fabricación, 120 días de vida útil, carne 100% pura y tocino sólido.

La reputación del Salami Sibiu es muy conocida y lo demuestran numerosos documentos que mencionan

En uno de los artículos del 15 de julio de 2009, además de la revista Katsavenku Academy, donde el Salami Sibiu fue calificado como un "emblema culinario".

Desde finales del siglo XIX hubo referencias a la producción y comercialización de Salami Sibiu, que originalmente llevaba el nombre de Winter Salam. La evaluación de los consumidores nacionales fueron enviados fuera del país, permitiendo que el salami producido, originalmente en Sinaf y Medias, se exportara a través de la Aduana de Sibiu.

El producto se hizo conocido como salami de la aduana de Sibiu y más tarde como Salami Sibiu. El nombre también se ha extendido internamente y se puede encontrar en los anuncios y menús de restaurantes desde 1890 hasta hoy.

Las características especiales se deben a los estrechos vínculos con el medio ambiente: factores climáticos (geográficos), pero también factores humanos. La interacción de estos elementos atestigua la continuidad de la producción de Salami Sibiu desde el principio hasta el presente.





## COMO CORTAR

Retire el salami del refrigerador y permita que repose a temperatura ambiente para facilitar el proceso de corte. Cortar a mano con un cuchillo afilado (hoja larga y grande).

Retirar suavemente la piel a medida que se vaya a consumir.

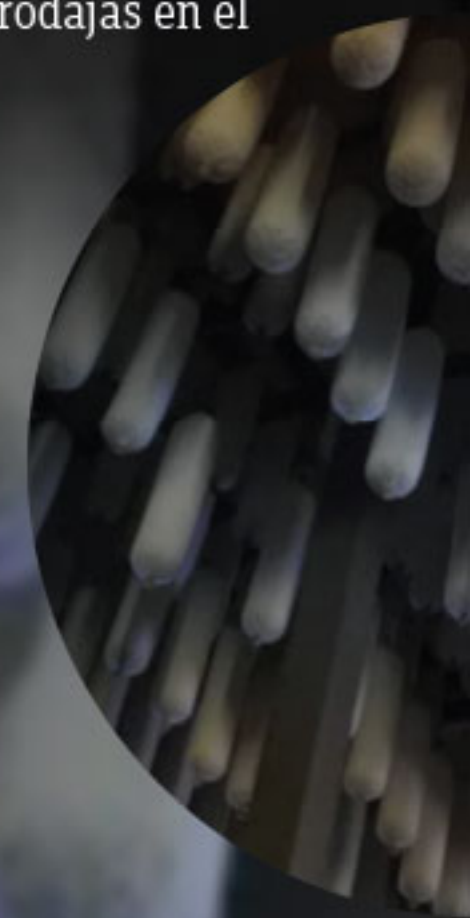
Use un cuchillo afilado para tener rodajas de salami.

Cubra el resto del salami con un paño de cocina y devuélvalo al refrigerador.

## COMO ALMACENAR

La mejor manera de mantener todo el salami es colgándolo en un lugar limpio con aire fresco y ventilado (aproximadamente 10-15 grados C) para que continúe el proceso de maduración lenta. Si no tiene esa habitación, póngala en el refrigerador en el compartimento provisto para frutas y verduras.

Las rodajas restantes de salami se pueden colocar en un recipiente de vidrio pequeño y bien cerrado para preservar el sabor y el sabor perfecto. Poner el frasco de vidrio con salami en rodajas en el refrigerador.





# COMO SERVIRLO

Podemos servir el Salami Sibiu con Denominación de Origen de muchas maneras, o simplemente, una fuente preparada de trozos de salami con queso y frutas de temporada, como un gran entrante, o utilizando rodajas de salami Sibiu para hacer su sándwich perfecto, como suplemento en su pizza favorita o sirviéndolo en una bandeja gourmet o agregándolo a un plato caliente.

También se puede consumir en rodajas finas, servido con algunos tomates, queso, pan fresco y mantequilla.







NECESITAS:

- 1 TABLA DE MADERA
- SARTÉN / SARTÉN DE HIERRO FUNDIDO
- CHAMPIÑONES GRANDES
- RODAJAS DE SALAMI
- PEREJIL FRESCO



# PLATOS CALIENTES

¡10 minutos para prepararse y otros 10 minutos para terminar y ya está listo!

Precalentar el horno

Prepare los champiñones, corte los troncos y colóquelos boca abajo en una sartén de hierro fundido.

Espolvorea con un poco de aceite de oliva, sal, ajo y pimienta negra.

Rellene los champiñones con queso amarillo y cubra con trozos de Salami Sibiu.

Pon la sartén en el horno hasta que los champiñones estén bien horneados y el queso se derrita.

Retirar del horno y espolvorear con perejil recién cortado.

¡Servir con apetito!





## PRODUCTOS NECESARIOS:

- 1 TABLA DE MADERA
- BANDEJA DE MADERA CON LOSA DE PIEDRA
- RODAJAS DE SALAMI SIBIU
- BROTES DE ALFALFA Y / O PEREJIL, QUESO DE OVEJA
- CREMA AGRIA
- 1 PIMIENTO RECIÉN ASADO
- SAL, PIMIENTA, ACEITE DE OLIVA





## TARDALETAS DE SALAM SIBIU

También muy sabroso.

Precalear el horno

Mientras espera, coloque trozos de salami en moldes de magdalenas, apriételos para que tengan la forma de cestas y colóquelos en el horno durante 6 a 8 minutos para dorar los bordes.

Corta un pimiento asado en cubos y agrega sal, pimienta negra y un poco de aceite de oliva a la pimienta picada. Este es el relleno.

Este relleno se agrega a cada canasta de salami. Coloca la bandeja en el horno durante otros 2 minutos. Luego retire las cestas y colóquelas en una bandeja y espolvoree con perejil.

¡Buen provecho!







## ¿CUÁL ES EL SIGNIFICADO DE LA DOP?

La Denominación de Origen Protegida es la inclusión de alimentos en el sistema de calidad europeo.

La garantía de calidad para los consumidores y el precio justo para los agricultores crea un doble objetivo del "Paquete de calidad" adoptado por la Comisión Europea.

Este paquete establece una primera política sobre el sistema de certificación y menciones de valor agregado para los estándares de calidad de productos agrícolas.

**Sibiu Salami** adquiere la Denominación de Origen Protegido el 19 de febrero de 2016.

## ¿POR QUÉ ES IMPORTANTE UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDO?

Las indicaciones geográficas son importantes para determinar el origen y la calidad de los productos, protegiendo así su reputación e imagen.





El contenido de esta campaña de promoción representa únicamente las opiniones del autor y es de su exclusiva responsabilidad. La Comisión Europea y la Agencia Ejecutiva de Consumidores, Salud, Agricultura y Alimentación (CHA, FECA) no aceptan ninguna responsabilidad por el uso que pueda hacerse de la información que contiene.



CAMPAÑA FINANCIADA CON AYUDA DE LA UNIÓN EUROPEA

La Unión Europea respalda las campañas que promueven la calidad de los productos agrícolas



Asociația Producătorilor de Salam de Sibiu

