



# Salami

## Más de 60 años cuidando de ti

Salami, en sus 60 años dedicados a la elaboración de productos cárnicos y comidas precocinadas no ha dejado de seguir las líneas marcadas por su fundador: honestidad, esfuerzo, trabajo y calidad. Además, ha sabido combinar a la perfección el saber hacer y las recetas de siempre con la última tecnología.

En su planta de más de 5000 metros cuadrados, Salami, dispone de moderna maquinaria que favorece la producción basada en la calidad y en el respeto por el Medio Ambiente. Esta apuesta por la calidad unida a una gestión medioambiental responsable, es lo que les ha llevado a obtener la certificación ISO 14001 y logros tan importantes como la Huella de Carbono, siendo pioneros en el sector y en el país.

Uno de los pilares fundamentales del crecimiento de la empresa ha sido y es, la férrea apuesta por la calidad en todos los procesos, siempre haciendo un control y seguimiento exhaustivo de nuestros proveedores, desde las materias primas hasta el producto final. Sin olvidar la parte humana, ya que cuenta con una plantilla cualificada y comprometida con la empresa. Muestra de ello, es la obtención de la Certificación IFS, el más exigente certificado de calidad para empresas de alimentación a nivel mundial.

Para satisfacer las necesidades y gustos de todos los consumidores, Salami ofrece todos sus productos sin gluten y sin lactosa, aptos para personas con intolerancias y alergias. Hemos dado un paso adelante para facilitar que nuestros productos se puedan consumir con absoluta tranquilidad, conservando el mismo sabor y calidad de toda la vida, y sin que haya supuesto un incremento de precio al bolsillo del consumidor.

Salami cuenta con una importante variedad de productos, siendo los embutidos y los callos sus productos estrella, todos ellos sin gluten y sin lactosa, conservando el mismo sabor y calidad habituales que lleva cumpliendo la empresa desde sus orígenes. En esta variedad encontramos productos cocidos como el lunch, el chorizo criollo o la barra york 11x11; productos ahumados tales como el Lomo Sajonia, las salchichas frankfurt y el bacon; también adobados de lomo y costilla; y comida preparada cocinados como son callos de ternera, callos de ternera con garbanzos y el codillo de jamón cocido. Todos ellos se comercializan en diferentes formatos en las principales grandes superficies y mayoristas del país.

Los productos Salami son elaborados con la máxima calidad, higiene y seguridad, como es el caso de nuestra gama de loncheados, todos fabricados en sala blanca para garantizar su total salubridad. Además, cuenta con un sistema de refrigeración con el que se ha logrado un ahorro del 70% de agua o el horno de ahumado que aporta ese aroma a madera, característico del ahumado natural.

Cabe destacar también la línea de empaquetado, que incluye un detector de Rayos X de última tecnología, con el que se eliminan todos los riesgos de elementos ajenos al producto.

Recientemente, Salami ha comenzado a exportar en territorio Europeo, siendo su proyecto a corto plazo seguir ampliando sus fronteras desde Cantabria para reforzar los productos y la marca tanto a nivel nacional como internacional.



## Lunch

Transporte: refrigerado – Vida útil: 4 meses

PRODUCTO	FORMATO UNIDAD (g)	UNID./ CAJA
Lunch	400 g.	24
Lunch	1,5 kg.	4

Información nutricional	Por 100 g
-------------------------	-----------

Valor energético	220.9 Kcal. 927.8 Kj.
Grasas	17.3 g.
De las cuales saturadas	6 g.
Hidratos de carbono	1.2 g.
De los cuales azúcares	0 g.
Proteínas	15.1 g.
Sal	2.1 g.



Producto estandarte elaborado a base de las mejores carnes magras y materias primas de primera calidad. Es nuestra estrella en la familia de los cocidos dado que nos avala más de medio siglo produciéndolo y siempre vigilando su calidad en el sentido más amplio. Su sabor característico e inconfundible hace que contemos con los consumidores más fieles.

## Codillo de jamón

Transporte: refrigerado – Vida útil: 5 meses (congelado 24 meses)

PRODUCTO	FORMATO UNIDAD (g)	UNID./ CAJA
Codillo de jamón cocido	800 g.	6
Codillo de jamón fresco congelado	800 g.	10

Información nutricional	Por 100 g
-------------------------	-----------

Valor energético	162.0 Kcal/ 680.4 Kj
Grasas	9.7 g.
Ácidos grasos saturados	4.2 g.
Hidratos de carbono	0.7 g.
Azúcares	0.7 g.
Proteínas	17.9 g.
Sal	2.3 g.



Codillo de jamón de primera calidad, salmuerado, cocido en su propio jugo, cortado al medio longitudinalmente y envasado al vacío en plástico retráctil.

## Callos de ternera preparados

Transporte: refrigerado

PRODUCTO	FORMATO UNIDAD (g)	UNID./ CAJA
Callos de ternera preparados (Vida útil 4 meses)	500 g.	12
Callos de ternera preparados (Vida útil 3 meses)	2,5 kg.	2

Información nutricional	Por 100 g
-------------------------	-----------

Valor energético	107.4 Kcal/ 451.1 Kj
Grasas	4.2 g.
Ácidos grasos saturados	1.4 g.
Hidratos de carbono	4.3 g.
Azúcares	0.5 g.
Proteínas	13.1 g.
Sal	1.8 g.



CON O SIN GARBANZOS. Producto precocinado elaborado con callos de ternera de primera calidad, siguiendo nuestra receta tradicional y artesana, y SIN ADITIVOS. NO CONTIENE NINGÚN ALÉRGICO. Envase con abre fácil, no deformable y válido para microondas.





## Lomo Sajonia

Transporte: refrigerado – Vida útil: 4 meses

PRODUCTO	FORMATO UNIDAD (g)	UNID./CAJA
Lomo de cerdo cocido y ahumado tipo Sajonia	3,4 kg.	2

Información nutricional	Por 100 g
Valor energético	110.8 Kcal/ 465.4 Kj
Grasas	2.4 g.
Ácidos grasos saturados	0.9 g.)
Hidratos de carbono	0.9 g.
Azúcares	0.7 g.
Proteínas	21.4 g.
Sal	2.0 g.



Lomo de cerdo cocido y ahumado, elaborado con lomos de primera calidad, con alto contenido en proteínas y bajo aporte calórico, lo que le hace un producto saludable. Además con ahumado natural.

## Bacon

Transporte: refrigerado

PRODUCTO	FORMATO UNIDAD (g)	UNID./CAJA
Bacon loncheado (Vida útil 2 meses)	200 g.	12
Bacon panceta de cerdo cocida y ahumada (Vida útil 4 meses)	3,5 kg.	2

Información nutricional	Por 100 g
Valor energético	231.3 Kcal 971.5 Kj
Grasas	16.9 g
de las cuales saturadas	6.3 g
Hidratos de carbono	2.3 g
de los cuales azúcares	0 g
Proteínas	17.5 g
Sal	2.2 g



Panceta de cerdo cocida y ahumada, elaborada con pancetas magras seleccionadas, sin piel y sin ternilla, ahumado de forma natural.

## Salchichas Frankfurt

Transporte: refrigerado – Vida útil: 4 meses

PRODUCTO	FORMATO UNIDAD (g)	UNID./CAJA
Salchichas Frankfurt cocidas y ahumadas	260 g.	20
Salchichas Frankfurt cocidas y ahumadas	500 g.	14

Información nutricional	Por 100 g
Valor energético	208.6 Kcal/ 876.1 Kj
Grasas	15.8 g.
Ácidos grasos saturados	5.5 g.
Hidratos de carbono	3.5 g.
Azúcares	0.5 g.
Proteínas	13.1 g.
Sal	1.9 g.



Salchichas cocidas y ahumadas con un 70 % de carne magra de primera calidad y mejores materias primas seleccionadas. Producto con un sabor especial y una textura agradable debido a su cocción en horno y su ahumado de forma natural.



## Barra jamón york 11x11

Transporte: refrigerado – Vida útil: 4 meses

PRODUCTO	FORMATO UNIDAD (g)	UNID./ CAJA
Barra York 11x11	2,5 kg	2

Información nutricional	Por 100 g
-------------------------	-----------

Valor energético	90.4 Kcal/ 379.7 Kj
Grasas	1.6 g.
Ácidos grasos saturados	0.6 g.
Hidratos de carbono	7.8 g.
Azúcares	0 g.
Proteínas	11.2 g.
Sal	2.3 g.



Fiambre cocido fabricado con carnes magras de cerdo de sabor suave y característico.

\*Todos los formatos se puede adaptar a las necesidades del cliente.

