

Het geheim van Italiaanse charcuterie: ultieme traceerbaarheid

BRUXELLES, BELGIQUE, October 12, 2023 /EINPresswire.com/ -- Het geheim van Italiaanse charcuterie: ultieme traceerbaarheid

Waar komt die heerlijke Italiaanse charcuterie op de aperitiefplankjes eigenlijk vandaan? Assica (Industriële Vereniging voor vlees en charcuterie) gunt een blik achter de schermen van een fiere sector waar authenticiteit, passie en traceerbaarheid centraal staan. Al generaties lang staat Italiaanse charcuterie voor gastronomische topkwaliteit, het resultaat van een niet te kopiëren knowhow. Om de kwaliteit te garanderen, wordt de productieketen in elke fase streng gecontroleerd. Het is de mix van traditie en focus op veiligheid die maakt dat in elke hap de passie voor het product kunt proeven.



Assica



Pig

De bewakers van de Italiaanse voedselveiligheid

Italië doet geen half werk als het gaat om voedselveiligheid. Meer dan 5000 dierenartsen houden de kwaliteit van de producten die in de schappen terechtkomen nauwlettend in de gaten. Daarmee is het nationale gezondheidscontrolesysteem voor dierlijke producten een van de meest gestructureerde ter wereld. Streng gezondheidscontroles beginnen op de boerderij, gericht op de goede gezondheid van de varkens en de veiligheid van ons voedsel.

Elk varken wordt in het slachthuis door een dierenarts onderzocht, zodat de kwaliteit in elke fase van de productieketen gegarandeerd is. Streng regels en goede verwerkingspraktijken worden

gecontroleerd door openbare controlediensten, wat het vertrouwen in de producten versterkt.

Het BOB traceerbaarheidssysteem

Italië neemt traceerbaarheid serieus. Twee onafhankelijke certificeringsinstanties, CSQA en IFCQ (Istituto Friuli Controllo Qualità), garanderen de kwaliteit, veiligheid en traceerbaarheid van Italiaans varkensvlees in het BOB-circuit door meer dan 4.000 controles per jaar. Elk varken krijgt een oorsprongscodes bij de geboorte, zodat zijn reis duidelijk gedocumenteerd is door de hele toeleveringsketen en de kwaliteit van het product gegarandeerd is.

Italië: kampioen in kwaliteit en keurmerken

Italië produceert niet alleen charcuterie, het creëert culinaire kunstwerken. Italiaanse producenten, vaak familiebedrijven, dragen de wereldwijd erkende kwaliteit hoog in het vaandel. Italiaanse charcuterie zijn de paradepaardjes van de 'Made in Italy' voedingsindustrie, met 43 charcuteriesoorten die een Europese BOB- en BGA-certificering hebben gekregen.

Deze keurmerken vertegenwoordigen ongeveer een kwart van het erfgoed van typische Europese vleesproducten. Dat maakt van Italië de bestemming bij uitstek voor liefhebbers van verfijnde, kwaliteitsvolle charcuterie.

Weten waar de charcuterie en het vlees dat consumenten kopen vandaan komen, is essentieel om kwaliteit en voedselveiligheid te waarborgen, lokale producenten te ondersteunen en transparantie te bevorderen. Zo kunnen we weloverwogen keuzes maken die goed zijn voor onze gezondheid, de lokale economie en het milieu.

Gezondere, evenwichtigere charcuterie voor nieuwe voedingsbehoeften

Italiaanse charcuterie gaan met hun tijd mee. Dankzij geavanceerde productietechnieken is het vetgehalte van de producten aanzienlijk verminderd, mét behoud van de heerlijke traditionele smaak. Dankzij een dieet dat rijk is aan maïs, soja en andere groenten, en het gebruik van wei, is Italiaans varkensvlees niet alleen lekker maar ook gezond, cholesterolaarm en rijk aan onverzadigde vetzuren. Bovendien is de hoeveelheid zout in het eindproduct met 10 tot 15%* verminderd, wat resulteert in gezondere, evenwichtigere producten.

*volgens Assica <https://www.assica.it/>.

Caroline Mouzon

Ribbon Agency

+32 498 97 87 57

caroline@ribbonagency.be

EIN Presswire's priority is source transparency. We do not allow opaque clients, and our editors try to be careful about weeding out false and misleading content. As a user, if you see something we have missed, please do bring it to our attention. Your help is welcome. EIN Presswire, Everyone's Internet News Presswire™, tries to define some of the boundaries that are reasonable in today's world. Please see our Editorial Guidelines for more information.

© 1995-2023 Newsmatics Inc. All Right Reserved.