



Carne di suino allevato e macellato in Molise - Italy

cod. prodotto 689 T

Prodotto disponibile solo  
dopo la vendemmia annuale



# Salame alla tintilia

Prodotto tipico insaccato costituito dai tagli di carne magra di primo taglio della spalla, prosciutto, pancetta.

## INGREDIENTI

INGREDIENTI: CARNE E GRASSO DI SUINO, SALE, E AROMI NATURALI, VINO DI TINTILIA ( PRODOTTO DA UVE AUTOCTONE MOLISANE)

## PROCEDIMENTO DI LAVORAZIONE

Costituito dal primo taglio di carne magra, macinate con diametro di circa 4,5 mm., insaporiti con sale, pepe nero e aromi naturali. Successivamente l'impasto viene insaccato in budelli sintetici con chiusura a spago naturale. La stagionatura avviene in ambienti con temperatura e umidità relativa costantemente monitorata nell'arco di circa 30/40 giorni.

COPERTURA budello sintetico (per insacco alimentare con chiusura a clip alluminio)

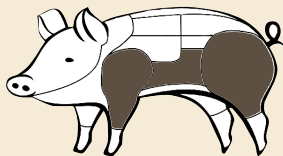
INGREDIENTI AGGIUNTIVI: E301 - E250

CONSERVANTE presente con antimicrobico (potassio nitrito E252-conc.rif.legge) rif. laboratorio autorizzato

ANTIOSSIDANTE presenti come protettori e antiossidanti (ac. ascorbico E300 e sodio ascorbato E252- coc. rif. legge) rif. laboratorio autorizzato

## VALORI NUTRIZIONALI

Proteine(Nx6,25)	% p/p	> 28,5	
Lipidi	% p/p	< 34,0	+2.0
Carboidrati	% p/p	< 1,2gr	+ 0,10
Valore energetico	kcal	425	+ 10
Valore energetico	K.joule	1.498	v.r.



## CONSERVAZIONE

Temperatura di stoccaggio: Frigo-conservazione A + 4°C - U.R. Std. Prodotto soggetto a produzione di micelio superficiale biancastro in fase di maturazione ed invecchiamento dovuto a miceli tipici del prodotto.

T.M.C. 6 mesi dalla data di confezionamento

**PACKAGING** film accoppiato alimentare di tipo bi estruso  
**IMBALLO** esterno rigido: pellicola pack: vacuum paker