



Carne di suino allevato e macellato in Molise - Italy

cod. prodotto 694 U



Salame tipo ungherese

Prodotto costituito da impasto di carne magra di primo taglio della spalla, prosciutto, pancetta.

INGREDIENTI

INGREDIENTI: CARNE E GRASSO DI SUINO, SALE, SPEZIE E AROMI NATURALI.

PROCEDIMENTO DI LAVORAZIONE

Le carni vengono macinate con diametro di mm. 3,5 e insaporite di sale, pepe nero e aromi naturali e affumicato. Successivamente l'impasto viene insaccato a mano in budelli sintetici. La temperatura e l'umidità relativa sono costantemente monitorate; la stagionatura si svolge in un tempo di circa 60/80 giorni.

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

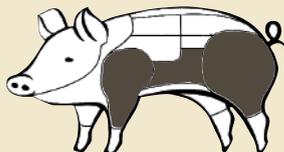
INGREDIENTI AGGIUNTIVI: E301 - E250

CONSERVANTE presente con antimicrobico (potassio nitrate 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	<24,2	+2.0
Carboidrati	% p/p	<1,2gr	+ 0,10
Valore energetico	kcal	405	+ 10
Valore energetico	K.joule	1.504	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

STAMPA A CORREDO : LOTTO _____ RIFERITO ALLA DATA DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO.

