



Carne di suino allevato e macellato in Molise - Italy

cod. prodotto 716 D

cod. prodotto 716 P

Lonza dolce e piccante

Prodotto costituito dal pezzo di carne intera della regione superiore del collo e parte del dorso, fino alla stessa vertebra

INGREDIENTI

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

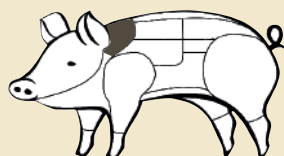
PROCEDIMENTO DI LAVORAZIONE

Pezzo di carne intera della regione superiore del collo e parte del dorso, insaporito con sale, pepe nero e aromi naturali. Successivamente viene avvolto in un velo ricavato dalla parte asportata della sugna e poi legato. La stagionatura avviene in ambienti con temperatura e umidità relativa costantemente monitorata nell'arco di circa 90/120 giorni.

COPERTURA budello sintetico (per insacco alimentare con chiusura a clip alluminio)
 INGREDIENTI AGGIUNTIVI: E301
 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	> 38,0	
Lipidi	% p/p	< 34,0	+2.0
Carboidrati	% p/p	< 1gr	+ 0,10
Valore energetico	kcal	425	+ 10
Valore energetico	K.joule	1.862	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.

