



Carne di suino allevato e macellato in Molise - Italy

cod. prodotto 694 M

Salame tipo milano

Prodotto insaccato dall'impasto di carne magra di primo taglio della spalla, prosciutto, pancetta.

INGREDIENTI

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

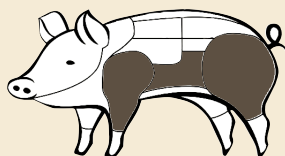
PROCEDIMENTO DI LAVORAZIONE

Le carni vengono macinate di circa mm. 3,5, insaporite con sale, pepe nero, aromi naturali. Successivamente l'impasto viene insaccato in budelli sintetici. La stagionatura avviene in ambienti con temperatura e umidità relativa costantemente monitorata nell'arco di 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	> 26,7	
Lipidi	% p/p	< 31,1	+2.0
Carboidrati	% p/p	< 1,5gr	+ 0,10
Valore energetico	kcal	392	+ 10
Valore energetico	K.joule	1.497	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.

