

al tartufo

Carne di suino allevato e macellato in Molise - Italy

cod. prodotto 618 D

cod. prodotto 618 T

Soppressata molisana

Prodotto tipico molisano costituito da carne magra di primo taglio selezionata dal filetto e prosciutto

INGREDIENTI

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

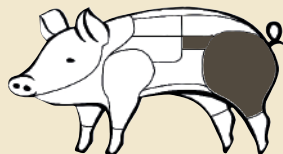
PROCEDIMENTO DI LAVORAZIONE

Le carni vengono macinate con diametro di mm. 5,0. All'impasto vengono aggiunti cubetti di grasso ricavati dalla parte anteriore del lombo, vicino al capocollo. Insaporito di sale, pepe nero, peperoncino e aromi naturali - (tartufo). Successivamente viene insaccato a mano in budelli naturali e pressato. La stagionatura si svolge in un tempo di circa 30/40 giorni.

COPERTURA budello naturale (per insacco alimentare con chiusura a spago sottile)
 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	> 34,0	
Lipidi	% p/p	< 22,0	+2.0
Carboidrati	% p/p	< 0,3gr	+ 0,10
Valore energetico	kcal	339	+ 10
Valore energetico	K.joule	1,419	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.

