



Carne di suino allevato e macellato in Molise - Italy

cod. prodotto 682 D

cod. prodotto 683 P



# Salsiccia dolce e piccante

Prodotto tipico molisano costituito da carne selezionata dalla spalla, prosciutto e pancetta

## INGREDIENTI

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

## PROCEDIMENTO DI LAVORAZIONE

Le carni vengono macinate con diametro di mm. 10 e insaporite di sale, pepe nero, peperoncino e aromi naturali. Successivamente l'impasto riposa almeno 12 ore a temperatura controllata. Successivamente 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 30/40 giorni.

COPERTURA budello sintetico (per insacco alimentare con chiusura a spago sottile)

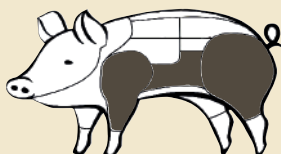
INGREDIENTI AGGIUNTIVI: E301 - E250

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	< 35,0	+2.0
Carboidrati	% p/p	< 0,3gr	+ 0,10
Valore energetico	kcal	407	+ 10
Valore energetico	K.joule	1,700	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.

