



Carne di suino allevato e macellato in Molise - Italy

cod. prodotto 715 D

cod. prodotto 715 P

Pancetta arrotolata dolce e piccante

Prodotto costituito dal pezzo della pancetta di suino arrotolata priva di cotenna.

INGREDIENTI

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

PROCEDIMENTO DI LAVORAZIONE

Dopo il disosso le carni vengono rifilate a regola d'arte e il tutto viene insaporito di sale, pepe nero a chicchi o macinato e aromi naturali. Successivamente viene avvolto in un velo ricavato dalla parte asportata alle sugna del suino e poi legata. la stagionatura avviene in ambienti con temperatura e umidità relativa costantemente monitorata nell'arco di 90/120 giorni.

COPERTURA velo ricavato dalla supeficie ricoprente la sugna naturale (per insacco alimentare, inserito in una doppia rete di spago doppio)

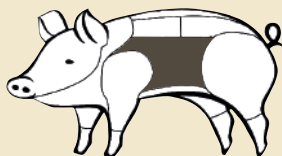
INGREDIENTI AGGIUNTIVI: E301

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	> 24,0	
Lipidi	% p/p	< 45,0	+2.0
Carboidrati	% p/p	< 0gr	+ 0,10
Valore energetico	kcal	461	+ 10
Valore energetico	K.joule	1.929	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.

