



Carne di suino allevato e macellato in Molise - Italy

cod. prodotto CM 10

# tronchetto di porchetta

Lombo e pancetta di puro suino, porzione centrale di mezzena.

## INGREDIENTI

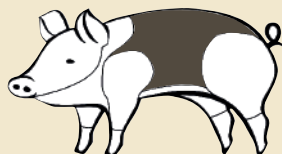
INGREDIENTI: CARNE DI SUINO, SALE, ROSMARINO, AGLIO.

## PROCEDIMENTO DI LAVORAZIONE

Disossato e condito con sapienti mani, legato e infornato. La cottura varia dalle 4 alle 5 ore in apposito forno.

## VALORI NUTRIZIONALI

Proteine(Nx6,25)	% p/p	> 25,0	
Lipidi	% p/p	< 26,0	+2,0
Carboidrati	% p/p	< 1,0gr	+ 0,10
Valore energetico	kcal	400	+ 10
Valore energetico	K.joule	850	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. 10 giorni dalla data di produzione

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.

