



Carne di suino allevato e macellato in Molise - Italy

cod. prodotto 684 F



Salsiccia fresca Molisana

Prodotto tipico insaccato molisano, costituito dai tagli di carne magra di primo taglio della spalla, prosciutto, pancetta.

INGREDIENTI

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

PROCEDIMENTO DI LAVORAZIONE

Costituito dal primo taglio di carne magra, macinate con diametro di circa 10 mm., insaporiti con sale, pepe nero e aromi naturali. Successivamente l'impasto riposa almeno 12 ore a temperatura controllata e solo dopo viene insaccato e portato in asciugamento fino a completa stagionatura in ambienti con temperatura e umidità costantemente monitorata.

COPERTURA budello sintetico (per insacco alimentare con chiusura a clip alluminio)

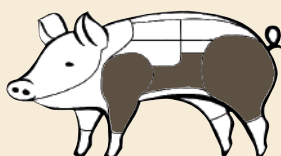
INGREDIENTI AGGIUNTIVI: E301 - E250

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	> 28,5	
Lipidi	% p/p	< 34,0	+2.0
Carboidrati	% p/p	< 1,2gr	+ 0,10
Valore energetico	kcal	425	+ 10
Valore energetico	K.joule	1.498	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. 15 giornidalla 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.

