



Carne di suino allevato e macellato in Molise - Italy

cod. prodotto 686 D

cod. prodotto 686 P



Ventricina dolce e piccante

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

INGREDIENTI

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

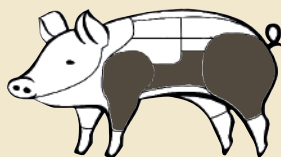
PROCEDIMENTO DI LAVORAZIONE

Le carni macinate, vengono insaporite con sale, pepe nero, aromi naturali, peperone rosso. Successivamente l'impasto viene insaccato in budelli sintetici. La stagionatura avviene in ambienti con temperatura e umidità relativa costantemente monitorata nell'arco di di circa 60/80 giorni.

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	> 25,0	
Lipidi	% p/p	< 26,0	+2.0
Carboidrati	% p/p	< 1,0gr	+ 0,10
Valore energetico	kcal	338	+ 10
Valore energetico	K.joule	1.404	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.

