



Carne di suino allevato e macellato in Molise - Italy

cod. prodotto 0045

Guanciale

Prodotto tipico molisano costituito dal guanciale del suino, squadrata

INGREDIENTI

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

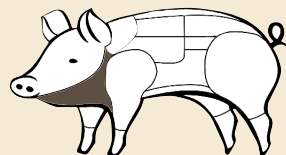
PROCEDIMENTO DI LAVORAZIONE

Si rifila a regola d'arte e viene insaporito con sal, pepe nero a chicco e/o macinato e aromi naturali
Si lascia a riposo per 2-3 gg. La stagionatura avviene nell'arco di 90-120 giorni, in ambienti con temperatura e umidità relativa monitorate costantemente.

COPERTURA budello sintetico (per insacco alimentare con chiusura a clip alluminio)
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	> 7 g	
Lipidi	% p/p	< 68,0	+2.0
Carboidrati	% p/p	< 0 gr	+ 0,10
Valore energetico	kcal	640	+ 10
Valore energetico	K,joule	2,679	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.