



Carne di suino allevato e macellato in Molise - Italy

cod. prodotto 717 D

cod. prodotto 717 P

# Filetto dolce e piccante

Prodotto tipico molisano costituito da carne selezionata dal dorso e lombari (cosidetta lombata).

## INGREDIENTI

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

## PROCEDIMENTO DI LAVORAZIONE

Dopo il sisosso si rifila a regola d'arte e vengono aggiunti sale, pepe nero, peperoncino e aromi naturali. Successivamente viene avvolto in un velo ricavato dalla parte asportata alla sugna del suino e poi legato in doppia rete con spago doppio. La temperatura e l'umidità relativa sono costantemente monitorate; la stagionatura si svolge in un tempo di circa 90/120 giorni.

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

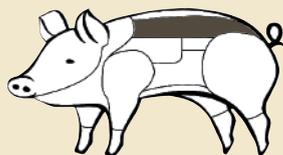
INGREDIENTI AGGIUNTIVI: E301

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	> 32,0	
Lipidi	% p/p	< 21,0	+2.0
Carboidrati	% p/p	< 0,4gr	+ 0,10
Valore energetico	kcal	305	+ 10
Valore energetico	K.joule	1.276,73	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.

