



PRODOTTO

Prodotto tipico molisano costituito dall'impasto di carne selezionata di: spalla.

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

PROCEDIMENTO DI LAVORAZIONE

Pezzo di carne interna della regione superiore del collo e parte del dorso, insaporito con sale, pepe nero e aromi naturali.

Successivamente viene avvolto in un velo ricavato dalla parte asportata della sugna e poi legato.

La stagionatura avviene nell'arco di circa 90-120 giorni, in ambienti con temperatura e umidità relativa monitorate costantemente.

ASPETTO

Prodotto selezionato tipico dalla forma rotonda a manto superficiale liscio, secco e compatto. Esternamente si presenta di colore rosso mattone con sfumature biancastre di micelio vegetativo tipiche.

Internamente, al taglio, la superficie si presenta di colore rosso vivo con venature di grasso. Profumo inconfondibile e caratteristico, aroma intenso di prodotto tipico stagionato speziato.

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.

COPERTURA
INGREDIENTI
CONSERVANTE
ANTIOSSIDANTE

BUDELLO NATURALE (PER INSACCO ALIMENTARE CON CHIUSURA A SPAGO SOTTILE)
AGG. E301 - E250
PRESENTE CON ANTIMICROBICO (POTASSIO NITRATO E252-CONC.RIF.LEGGE) rif. lab. aut.
PRESENTI COME PROTETTORI E ANTIOSSIDANTI (AC. ASCORBICO E 300 E SODIO ASCORBATO E252-COC. RIF. LEGGE) rif. lab. aut.



SOSTANZE ALLERGENICHE NON PRESENTI:

CEREALI CONTENENTI GLUTINE (GRANO SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI) E PRODOTTI DERIVATI-CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI-UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA-PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE-ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA-LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE COMPRESO IL LATTOSIO-FRUTTA A GUSCIO MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI COMUNI, NOCI DI ACAGIU', NOCI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI DEL QUEENSLAND E PRODOTTI DERIVATI-SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO-SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE-SEMI DI SESAMO E DERIVATI-ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORI A 10mg/Kg O 10 mg/l (COME SO2)-LUPINO E PRODOTTI A BASE DI LUPINO-MOLLUSCHI E DERIVATI.

VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100g di prodotto

Energia	1142Kj / 273kcal
Grassi	19,2g
di cui acidi grassi saturi	6,0g
Carboidrati	0g
di cui Zuccheri	0g
Fibre alimentari	0g
Proteine	25,0g
Sale	1,2g

FRATELLI
1941
SPINA
ARTE
SALUMIERA

CAPOCOLLO

di Contado

COD. PRODOTTO DOLCE 716 D
COD. PRODOTTO PICCANTE 716 P



T.M.C.
PACKAGING
IMBALLO

6 mesi dalla data di confezionamento.
Film plastico-film biaccoppiato alimentare tipo bi estruso.
Esterno rigido - pellicola semirigida tipologica pack: vacuum paker.