



PRODOTTO

Prodotto costituito dall'impasto di carne magra di primo taglio: spalla, prosciutto e pancetta.

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

PROCEDIMENTO DI LAVORAZIONE

Le carni vengono macinate con diametro di circa 3,5 mm e il tutto insaporito di sale, pepe nero e aromi naturali, successivamente l'impasto viene insaccato a regola d'arte, in budelli sintetici. La temperatura e l'umidità relativa sono monitorate costantemente. La stagionatura si svolge in un tempo di circa 60-80 gg.

ASPETTO

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

Internamente, al taglio, la superficie si presenta di colore rosso vivo equilibrata la presenza delle parti di grasso all'interno.

Profumo inconfondibile e caratteristico, aroma intenso di prodotto tipico stagionato e 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	BUDELLO SINTETICO (PER INSACCO ALIMENTARE CON CHIUSURA A CLIP ALLUMINIO)
INGREDIENTI AGG.	E301 - E250
CONSERVANTE	PRESENTE CON ANTIMICROBICO (POTASSIO NITRATO E252-CONC.RIF.LEGGE) rif. lab. aut.
ANTIOSSIDANTE	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	1697Kj / 392kcal
Grassi	31,0g
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	<i>10,99g</i>
Carboidrati	0g
<i>di cui Zuccheri</i>	<i>0g</i>
Fibre alimentari	0g
Proteine	26,7g
Sale	3,8g

FRATELLI
1941
SPINA
ARTE
SALUMIERA

SALAME
TIPO MILANO

di Contado

COD. PRODOTTO **694 M**



T.M.C.
PACKAGING
IMBALLO

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