



## PRODOTTO

Prodotto tipico molisano costituito dall'impasto di carne magra di primo taglio: filetto e prosciutto.

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

## PROCEDIMENTO DI LAVORAZIONE

Le carni vengono macinate con diametro di circa 0,5 cm. All'impasto vengono aggiunti cubetti di grasso ricavati dalla parte anteriore del lombo vicino al capocollo. Il tutto insaporito di sale, pepe nero, aromi naturali. Successivamente l'impasto viene insaccato e pressato a regola d'arte. La temperatura e l'umidità relativa sono monitorate costantemente. La stagionatura si svolge in un tempo di circa 40-50 gg.

## ASPETTO

Insaccato dalla forma schiacciata a parallelepipedo 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 NATURALE (PER INSACCO ALIMENTARE CON CHIUSURA A SPAGO SOTTILE)
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 1474Kj / 352kcal

Grassi 25,3g  
*di cui acidi grassi saturi* 7,9g

Carboidrati 0g  
*di cui Zuccheri* 0g

Fibre alimentari 0g

Proteine 31,1g

**Sale 4,0g**

FRATELLI  
1941  
**SPINA**  
ARTE  
SALUMIERA

# SOPPRESSATA

*di Contado*

COD. PRODOTTO 618 D



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.