



## PRODOTTO

Prosciutto selezionato da cosce di suino, stagionato 7 mesi a seconda della pezzatura da Kg. 4,00/7,00.

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

## PROCEDIMENTO DI LAVORAZIONE

Coscia di suino disossato, insaporito con sale, pepe nero e aromi naturali.

La stagionatura avviene nell'arco di circa 7/10 mesi, in ambienti con temperatura e umidità relativa monitorate costantemente.

## ASPETTO

Prodotto selezionato dalla forma tipica rotonda a manto superficiale liscio, secco e compatto.

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.

## 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.

INGREDIENTI AGG. E301 - E252  
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 1031,64Kj / 246,8kcal

Grassi 16,6g  
di cui acidi grassi saturi 6,49g

Carboidrati 0,25g  
di cui Zuccheri 0,25g

Fibre alimentari 0g

Proteine 24,13g

**Sale 4,43g**

FRATELLI  
1941  
**SPINA**  
ARTE  
SALUMIERA

# CULATTA

di Contado

COD. PRODOTTO 15 CM



T.M.C.

INTERO 36 mesi dalla data di confezionamento A PEZZI 6 mesi dalla data di confezionamento.

PACKAGING  
IMBALLO

Esterno rigido - pellicola semirigida tipologia pack: vacuum paker.  
Esterno rigido - pellicola semirigida tipologia pack: vacuum paker.