



## PRODOTTO

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

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

## PROCEDIMENTO DI LAVORAZIONE

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

## ASPETTO

Prodotto selezionato dalla forma cilindrica allungata, manto superficiale liscio, secco e compatto, dal colore caratteristico del salume fermentato; 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 asciutto. Profumo inconfondibile e caratteristico, aroma intenso di prodotto tipicamente 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.to.

COPERTURA BUDELLO SINTETICO (PER INSACCO ALIMENTARE CON CHIUSURA A CLIP ALLUMINIO)  
INGREDIENTI AGG. E301  
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 970Kj / 232kcal

Grassi 10,1g  
di cui acidi grassi saturi 4,2g

Carboidrati 0g  
di cui Zuccheri 0g

Fibre alimentari 0g

Proteine 35,2g

Sale 3,5g

FRATELLI  
1941  
**SPINA**  
ARTE  
SALUMIERA

# FILETTO

di Contado

COD. PRODOTTO DOLCE 717 D  
COD. PRODOTTO PICCANTE 717 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.