



PRODOTTO

Prodotto tipico molisano costituito dal guanciale del suino, squadrata con cotenna.

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

PROCEDIMENTO DI LAVORAZIONE

Si rifila a regola d'arte e viene insaporito con sale, pepe nero a chicco e/o macinato e aromi naturali.

Si lascia a riposo per 2-3 gg. La stagionatura avviene nell'arco di 90-120 giorni, in ambienti con temperatura e umidità relativa monitorate costantemente.

ASPETTO

Prodotto selezionato dalla forma parallelepipedica a mantto superficiale liscio, secco e compatto. Esternamente si presenta di colore rosso chiaro con venature bianco giallastre i micelio vegetativo tipiche. Internamente, al taglio, la superficie si presenta di colore rosa vivo con venature bianche e rosse. 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.

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	2679Kj / 640kcal
Grassi	68,0g
di cui acidi grassi saturi	21,1g
Carboidrati	0g
di cui Zuccheri	0g
Fibre alimentari	0g
Proteine	7,0g
Sale	0,1g

FRATELLI
1941
SPINA
ARTE
SALUMIERA

GUANCIALE

di Contado

COD. PRODOTTO 045



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.