



PRODOTTO

Prodotto tipico molisano costituito dalla pancetta di suino squadrata con cotenna.

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

PROCEDIMENTO DI LAVORAZIONE

Dopo il disosso 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 squadrata a manto superficiale liscio, secco e compatto. Esternamente si presenta di colore rosso chiaro con venature bianco giallastre di 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	2052Kj / 490kcal
Grassi <i>di cui acidi grassi saturi</i>	47,9g 15,8g
Carboidrati <i>di cui Zuccheri</i>	0g 0g
Fibre alimentari	0g
Proteine	14,8g
Sale	3,0g

FRATELLI
1941
SPINA
ARTE
SALUMIERA

**PANCETTA
TESA**

di Contado

COD. PRODOTTO DOLCE **713 D**
 COD. PRODOTTO PICCANTE **713 P**



Ingredienti: Carne e grasso di suino, sale, spezie, aromi naturali. Conservare in un luogo fresco da 0°C a +4°C.

FRATELLI 1941
SPINA
ARTE SALUMIERA

Prodotto e confezionato da:
SALUMI SPINA S.r.l.
C.da San Marco - Circamagione (CB)
Tel. 0874.79226 - info@spinasalumi.it
www.spinasalumi.it

FRATELLI 1941
SPINA
ARTE SALUMIERA
**PANCETTA
TESA DOLCE**
di Contado

Esiste un posto nel cuore dell'Italia dove tutto una grande tradizione del Contado di Molise, da tre generazioni alleviamo e produciamo il meglio per te.

VALORI NUTRIZIONALI
Valori medi per 100g di prodotto

Energia	2052Kj / 490kcal
Grassi <i>di cui acidi grassi saturi</i>	47,9g 15,8g
Carboidrati <i>di cui Zuccheri</i>	0g 0g
Fibre alimentari	0g
Proteine	14,8g
Sale	3,0g

STAGIONATURA, LETTO DI PRODUZIONE, PESO E SCARICAZIONE vedi retro etichetta.

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.