



PRODOTTO

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

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

PROCEDIMENTO DI LAVORAZIONE

Le carni vengono macinate e il tutto insaporito di sale, pepe nero e aromi naturali peperone rosso dolce, successivamente l'impasto viene insaccato a regola d'arte, in budelli sintetici. La temperatura e l'umidità relativa sono monitorate costantemente. La stagionatura si svolge in un tempo di circa 60-80gg.

ASPETTO

Insaccato dalla forma rotonda a manto superficiale liscio, secco e compatto. Esternamente si presenta di colore rosso vivo 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 SINTETICO (PER INSACCO ALIMENTARE CON CHIUSURA A CLIP ALLUMINIO)
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 1465Kj / 350kcal

Grassi 28,0g
di cui acidi grassi saturi 9,3g

Carboidrati 0g
di cui Zuccheri 0g

Fibre alimentari 0g

Proteine 24,5g

Sale 4,0g

FRATELLI
1941
SPINA
ARTE
SALUMIERA

VENTRICINA

di Contado

COD. PRODOTTO DOLCE **686 D**
COD. PRODOTTO PICCANTE **686 P**



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.