

BRESAOLA DI BUFALA -Cod. SITA043-



DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Tenera e succosa, la carne con cui è prodotta la Bresaola di Bufala ha bassissimo contenuto di grassi saturi, elevato contenuto di proteine e contenuto di ferro doppio rispetto alla maggior parte delle altre carni rosse. È molto digeribile, ed il suo ottimo sapore unito allo scarso contenuto di colesterolo ne fanno un alimento adatto a tutti, soprattutto bambini ed anziani. Si ottiene dalla lavorazione di pezzi interi di primo taglio della coscia di Bufala.

INGREDIENTI

Carne di bufala, sale, destrosio, spezie, aromi naturali, antiossidante: E301, aromatizzante di affumicatura, conservanti: E250, E252, aromi.

Origine della carne: Italia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

| | |
|-----------------------------------|--|
| Tipologia di prodotto: | Salumi |
| Origine: | Italia; Regione: Veneto |
| Produttore: | IT C2T1W CE |
| Certificazioni: | - |
| Profilo sensoriale: | Prodotta con fesa di bufala femmina Italiana, la carne fresca viene dapprima aromatizzata e massaggiata per poi seguire vari cicli di salamoia. Una volta pronta per la stagionatura viene legata a mano e fatta asciugare per almeno 60 giorni. |
| Stagionatura: | circa 2 mesi |
| Peso netto: | circa 2,5 kg (porzionabile) |
| Periodo di conservazione: | circa 3 mesi. |
| Modalità di conservazione: | in frigo tra +0°C / +4°C. |

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

| | |
|------------------------|-------------------|
| Energia | 111 kcal / 468 kJ |
| Grassi | 1,6 g |
| di cui saturi | 0,6 g |
| Carboidrati | 0,0 g |
| di cui zuccheri | 0,0 g |
| Proteine | 24,0 g |
| Sale | 2,5 g |



CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella spp: assente in 25 g

Listeria monocytogenes: assente in 25 g

Lieviti e Muffe: < 10 UFC/g

Staphylococcus coagulasi +: < 10 UFC/g

Escherichia coli β -glucuronidasi +: < 10² UFC/g

Coliformi totali: < 10³ UFC/g

INGREDIENTI ALLERGENICI (REG. UE N. 1169/2011) E OGM

Il prodotto è esente da allergeni e da OGM.

Nota: adeguate procedure di lavorazione e pulizia sono adottate per evitare *cross-contamination*.

I prodotti non imballati ermeticamente sono soggetti a disidratazione nel corso della loro shelf-life. I nostri fornitori applicano la direttiva europea n. 76-211 al momento della preparazione/confezionamento. I nostri fornitori applicano tutti i regolamenti europei vigenti in materia di etichettatura, criteri microbiologici, confezionamento, contaminanti e OGM.

Emissione: Responsabile HACCP

Verifica ed approvazione: Direzione

