

JAMÓN DE MAGALICA C/O -Cod. ESPA080-



DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

La Mangalica o Mangaliza o Mangalitsa è una razza suina allevata in Ungheria che soltanto due decenni fa, rischiava l'estinzione. Carne tenerissima e succosa, con un alto contenuto di grassi insaturi, antiossidanti e omega 3, si presta molto bene ad essere trasformata in salumi, dal prosciutto alle salsicce. I maiali di razza mangalica sono caratterizzati da un pelo folto e riccio, in genere biondo che li fa assomigliare più a pecore che a suini... per questo da molti sono chiamati **maiali pecora**. Sono animali che crescono lentamente e che non possono essere rinchiusi. Incompatibili con l'allevamento intensivo industriale vengono cresciuti allo stato semi brado.

INGREDIENTI

Coscia di maiale di razza Mangalica ungherese, sale marino, conservanti: E252, E250, antiossidante: E300.
Origine della carne: Ungheria.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tipologia di prodotto:	Salumi
Origine:	Spagna; Regione: Andalusia
Produttore:	ES 10.00108/GR CE
Certificazioni:	senza glutine
Cotenna:	sì, "corte a V"
Profilo sensoriale:	Carne rossa, con venature di grasso di color bianco o leggermente giallo paglierino, sapore delicato e poco salato, aroma gradevole e caratteristico. Consistenza omogenea, poco fibrosa e priva di pastosità né molloni.
Stagionatura:	almeno 24 mesi
Peso netto:	circa 8 kg (fisso)
Periodo di conservazione:	circa 12 mesi dalla spedizione
Modalità di conservazione:	in frigo tra +0°C / +4°C.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

Energia	319 kcal / 1359 kJ
Grassi	22,6 g
di cui saturi	7,9 g
Carboidrati	0,2 g
di cui zuccheri	0,2 g
Proteine	28,8 g
Sale	5,3 g



CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

Umidità Totale:	45% - 50%
Umidità/non grasso:	45%
Materia Grassa (MG) assoluta:	6%
a _w :	0,7
pH:	5,8

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<i>Salmonella</i> spp: assente in 25 g	<i>Listeria monocytogenes</i> : assente in 25 g	Lieviti e Muffe: < 10 UFC/g
<i>Staphylococcus coagulasi</i> +: < 10 ² UFC/g	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasi +: < 10 UFC/g	Coliformi totali: < 10 ³ 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
21/04/2021

Verifica ed approvazione: Direzione

