

LARDO ARROTOLATO DI CAMAIORE

-Cod. SITA005-



DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Particolarmente saporito e aromatizzato da erbe aromatiche, con venature rosate di carne magra. Ottimo affettato come antipasto o servito su un crostino di pane caldo. Sempre sottovuoto.

INGREDIENTI

Carne di suino, sale, aromi naturali, spezie, destrosio, saccarosio, antiossidante E300, conservante E250 - E252.

Origine della carne: Paesi UE.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tipologia di prodotto:	Salumi
Origine:	Italia; Regione: Toscana
Produttore:	IT 9-1033 L CE
Certificazioni:	senza glutine, lattosio o polifosfati aggiunti
Budello	sì (non edibile)
Profilo sensoriale:	Pezzi di lardo accuratamente selezionati messi a maturare in apposite conche con sale, spezie, aglio e rosmarino pestato. Il sapore è delicato e fine; il profumo è speziato. Varie pezzature di colore bianco con striature rosee.
Stagionatura:	almeno 4 mesi
Peso netto:	circa 5 kg (fisso)
Periodo di conservazione:	circa 6 mesi dalla spedizione
Modalità di conservazione:	in frigo tra +0°C / +4°C.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

Energia	799 kcal / 3285 kJ
Grassi	87,5 g
di cui saturi	36,0 g
Carboidrati	0,6 g
di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	2,5 g
Sale	1,7 g



CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDI

pH: < 6,5

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella spp: assente in 25 g

Listeria monocytogenes: assente in 25 g

Lievit e Muffe: < 10 UFC/g

Staphylococcus coagulasi +: < 5 x 10² UFC/g

Escherichia coli β -glucuronidasi +: < 5 x 10² UFC/g

Coliformi totali: < 10³ UFC/g

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

Prodotto non destinato alla prima infanzia (0-2 anni). 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
16/03/2021

Verifica ed approvazione: Direzione

