



Via Ponte Buggianese, 72
51011 Borgo a Buggiano
(Pistoia)

ARISTA COTTA



- CODICE ARTICOLO: 240

- La materia prima utilizzata è l'arista di suino. Le carni utilizzate provengono da animali macellati in Italia.

- Si procede alla disossatura della carne, successiva speziatura, legatura e cottura sotto strutto di suino. Successivamente si confeziona sottovuoto.

- Peso: circa 2 kg. Si può confezionare sottovuoto in qualsiasi formato.

Al naturale, senza polifosfati e caseinati aggiunti.

- SHELF-LIFE DEL PRODOTTO

90 giorni dalla data di produzione

- Temperatura di conservazione

DA 0° C A +4° C

- ETICHETTATURA DEGLI ALLERGENI

Ai sensi della normativa vigente (Allegato III bis Direttiva 2003/89/CE e D. Lgs n. 114 dell'8/2/2006 sezione III) si dichiara che in questo prodotto **non sono presenti allergeni** previsti dalla normativa comunitaria e nazionale .



Via Ponte Buggianese, 72
51011 Borgo a Buggiano
(Pistoia)

PANCETTA COTTA



- CODICE ARTICOLO: 241
- La materia prima è la pancetta di suino di provenienza italiana.
- Le pancette vengono rifilate, speziate, legate e successivamente cotte sotto strutto. Successivamente si confeziona sottovuoto.
- Al naturale, senza polifosfati e caseinati aggiunti.
- Peso: circa 3 kg
- Si confeziona sottovuoto intera. Possibilità di confezionarla sottovuoto a tranci.

- SHELF-LIFE DEL PRODOTTO

90 giorni dalla data di produzione

- Temperatura di conservazione

Da 0° C A +4° C

- ETICHETTATURA DEGLI ALLERGENI

Ai sensi della normativa vigente (Allegato III bis Direttiva 2003/89/CE e D. Lgs n. 114 dell'8/2/2006 sezione III) si dichiara che in questo prodotto **non sono presenti allergeni** previsti dalla normativa comunitaria e nazionale .