



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

CAPOCOLLO STAGIONATO



- CODICE ARTICOLO: 473
- Per la produzione viene utilizzato capocollo di suino provenienti da suini allevati e macellati in Italia.
- Si provvede alla salatura del capocollo in cella frigo ed alla successiva stagionatura in locali appositi.
- Peso: 1,5 - 1,8 circa. Possibilità di confezionarlo sottovuoto diviso a metà.
- Stagionatura: 3 mesi circa.

- SHELF-LIFE DEL PRODOTTO

180 giorni dalla data di produzione se intero e non confezionato sottovuoto

90 giorni dalla data di confezionamento se sottovuoto

- Temperatura di conservazione

Circa 16 - 18° C se intero e non confezionato sottovuoto

Da 0° C A +4° C se confezionato sottovuoto

- 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 .