



- CODICE ARTICOLO: 442
- Le materie prime usate sono triti magri e rifilature di pancetta di suino e triti magri di cinghiale (40%) del totale.
- Una volta selezionate le carni queste vengono macinate in tritacarne ; l'impasto ha una grana adeguata al mantenimento di una consistenza ottima al palato. La speziatura realizzata con spezie controllate e di alta qualità; l'impasto viene insaccato con macchine sottovuoto per mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche del prodotto in budelli naturali. Successivamente si procede alla stagionatura in appositi locali
- Si possono confezionare sottovuoto da 100 grammi in su fino a qualsiasi peso, ed anche in vaschetta in atmosfera modificata da 500 gr. fino a circa 3,5 kg.
- Stagionatura: 15 giorni circa.
- SHELF-LIFE DEL PRODOTTO
90 giorni dalla data di produzione
- Temperatura di conservazione
Circa 16 - 18° C se non confezionata
Da 0° C A +4° C se confezionata sottovuoto o in atmosfera protettiva
- 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 **sono presenti i seguenti allergeni** previsti dalla normativa comunitaria e nazionale

| ALLERGENE | Si trova in: (ingrediente , additivo, aroma, coadiuvante tecnologico) | NOTE |
|-----------|---|------|
| Lattosio | | |