



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

COPPA DI TESTA



- CODICE ARTICOLO: 212
- Per la produzione della coppa vengono utilizzate teste e lingue provenienti da carni selezionate di suini nati, allevati e macellati in Italia. Una volta selezionate le carni queste vengono bollite, disossate e successivamente macinate grossolanamente; l'impasto ha una grana adeguata al mantenimento di una consistenza ottima al palato.

La speziatura è realizzata con spezie controllate e di alta qualità; l'impasto viene insaccato con macchine sottovuoto per mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche del prodotto.

- Formato standard: 8 kg - 14 kg

Si possono confezionare sottovuoto divise ed in qualsiasi altro formato.

- Si possono produrre formati fino a 100 kg come si può vedere in foto, inoltre si possono personalizzare le ricette con aggiunta a piacimento di prezzemolo, limone, peperoncino e quant'altro.

- 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 .