

 <p>Via Ponte Buggianese, 72 51011 Borgo a Baggiano (Pistoia)</p>	<h2>CUORE DI SPALLA STAGIONATO</h2>	
--	-------------------------------------	---

- CODICE ARTICOLO: 426
- Per la produzione vengono utilizzate spalle di suini allevati e macellati in Italia.
- Si provvede alla salatura della spalla in cella frigo e alla successiva stagionatura in appositi locali.
- Con il sale e le spezie attentamente dosate, gli abbiamo conferito un gusto delicato e gradevolissimo.
- Peso: circa 2 - 2,5 kg
- Stagionatura: 3 mesi circa.
- SHELF-LIFE DEL PRODOTTO

365 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 .