



FINOCCHIONA DA 0,5 – 1 KG



- **CODICE ARTICOLO: 425**

- Per la produzione della finocchiona vengono utilizzate triti magri e rifilature di pancette provenienti da carni selezionate macellate in Italia.
- 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 è realizzata con spezie controllate e di alta qualità; l'impasto viene insaccato con macchine sottovuoto per mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche del prodotto: Successivamente si procede alla stagionatura in appositi locali

- **Peso:** da 500 gr. E da 1 kg. Possibilità di confezionarla sottovuoto sia intera che divisa.
- **Stagionatura:** 20 giorni circa.

- **SHELF-LIFE DEL PRODOTTO**

180 giorni dalla data di produzione se intera e non confezionata sottovuoto

90 giorni dalla data di confezionamento se sottovuoto

- **Temperatura di conservazione**

Circa 16 - 18° C se intera e non confezionata sottovuoto

Da 0° C A +4° C se confezionata 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 **sono presenti i seguenti allergeni** previsti dalla normativa comunitaria e nazionale

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