

<p style="text-align: center;">SALUMIFICIO <i>Bellarista</i></p> <p>Via Ponte Buggianese, 72 51011 Borgo a Buggiano (Pistoia)</p>	<h2>LARDO SALATO</h2>	
---	-----------------------	---

- CODICE ARTICOLO: 483
- Per la produzione del lardo viene utilizzato lardo proveniente da suini selezionati.

Il lardo viene salato in cella frigo e sottoposto a stagionatura.

- Peso del lardo intero circa 8 kg.

Si possono realizzare confezioni sottovuoto di qualsiasi pezzatura fino a 8 kg circa.

- Stagionatura: 4 mesi circa.

- SHELF-LIFE DEL PRODOTTO

1 anno e 6 mesi dalla data di produzione se intero e non confezionato sottovuoto  
90 giorni dalla data di confezionamento se sottovuoto

- 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 .