

 <p>Via Ponte Buggianese, 72 51011 Borgo a Buggiano (Pistoia)</p>	<h2>ARISTA O LOMBO STAGIONATO</h2>	
--	------------------------------------	---

- CODICE ARTICOLO: 480

- Per la produzione vengono utilizzate ariste provenienti da suini macellati in Italia.

Si provvede alla salatura dell'arista in cella frigo ed alla successiva stagionatura in locali appositi.

- Peso: circa 2 kg. Si può confezionare sottovuoto in qualsiasi formato.

- Stagionatura: 2 mesi circa.

- SHELF-LIFE DEL PRODOTTO

180 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 .