



- CODICE ARTICOLO: 221
- La materia prima utilizzata è la testa, il lardo ed il sangue di suino. Le carni sono provenienti da suini allevati e macellati in Italia.
- Si procede alla bollitura della carne di testa e successivamente alla disossatura, alla macinatura ed alla miscelatura con il lardo ed il sangue. Questa miscela viene prima speziata ed insaccata in budello naturale, dopodiché si procede con la cottura finale.

- Peso: circa 2 kg.

Si può confezionare sottovuoto intero oppure a tranci.

- 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 .