



Via Ponte Buggianese, 72
51011 Borgo a Buggiano
(Pistoia)

PANCETTA MAGRETTA STAGIONATA



- CODICE ARTICOLO: 463
- Per la produzione vengono utilizzate pancette provenienti da suini macellati in Italia
- Si provvede alla salatura della pancetta in cella frigo. Dopo la salatura si provvede a togliere tutta la parte grassa della pancetta e successivamente si provvede alla stagionatura in appositi locali.
- Intera è circa 5 kg, si può confezionare sottovuoto divisa a metà o in qualsiasi altro formato.
- Stagionatura: 2 mesi 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 **non sono presenti allergeni** previsti dalla normativa comunitaria e nazionale .