



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

## SALSICCIA IN VASCHETTA



- CODICE ARTICOLO: 206

- Per la produzione della salsiccia vengono utilizzate spalle, pancette e capocolli 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.

La salsiccia viene insaccata in budellini naturali di suino e successivamente viene confezionata in vaschette in atmosfera modificata.

- Le confezioni si possono realizzare da 1,5 kg fino a 5 kg.

- SHELF-LIFE DEL PRODOTTO

20 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 .