

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Rev. 04
	SBRICIOLONA CINTA SENESE	Data stampa: 11.05.16



DENOMINAZIONE

Sbriciolona di suino Cinta Senese

CATEGORIA

Carni fresche e loro preparazione

DESCIZIONE PRODOTTO

Prodotto ottenuto da suini di pura razza "Cinta Senese", allevati allo stato semibrado sulle colline della Valdelsa Fiorentina. Si presenta di forma cilindrica allungata con la caratteristica e naturale flora micetica autoctona sviluppatasi sulla superficie del budello naturale durante la stagionatura.

DESCRIZIONE DEL PROCESSO DI LAVORAZIONE

La sbriciolona di cinta senese è ottenuta esclusivamente da carni DOP di suini di pura razza cinta senese, finemente macinate ed impastate con sale, pepe, e semi di finocchio selvatico, quindi insaccate in budelli naturali e legate. La stagionatura viene effettuata in cella per 5 settimane.

PESO

Pezzature di circa 500G.

INGREDIENTI

Ingredienti: Carne di suino di Cinta Senese DOP, sale, finocchio, pepe macinato aroma, pepe smezzato, aglio, destrosio, saccarosio, antiossidante: acido ascorbico, conservante: nitrato di potassio e nitrito di sodio, aromi naturali.

EVENTUALI CONTAMINAZIONI CROCIATE CON SOSTANZE ALLERGIZZANTI

Non presenti.

ALLERGENI

Non presenti

SHELF LIFE & MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Prodotto intero: 12 Mesi in ambiente fresco ed areato

A tranci sottovuoto : 60 giorni a 0/+4°C.

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Rev. 04
	SBRICOLONA CINTA SENESE	Data stampa: 11.05.16

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Sapore: Profumo intenso e gradevole del finocchio selvatico
 Colore: rosato
 Struttura: consistente, ma al taglio tenera e friabile (sbriciolona)

ETICHETTATURA

Marchio
 Denominazione di vendita
 Peso netto
 Ingredienti
 Sede del Produttore e del confezionatore
 Modalità di conservazione
 N° bollo CE IT I 2982/S CE
 TMC