

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>	Rev. 04
	<b>SBRICIOLONA CINTA SENESE</b>	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**

Tranci sottovuoto di peso di circa 2 kg.

### **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**

365 giorni in ambiente fresco e asciutto

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>	Rev. 04
	<b>SBRICOLONA CINTA SENESE</b>	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 (sbricolona)

### **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