

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Rev. 04
	SALAME DI SUINO CINTA SENESE	Data stampa: 11.05.16



DENOMINAZIONE

Salame di suino cinta senese

CATEGORIA

Carni fresche e loro preparazione

DESCIZIONE PRODOTTO

Prodotto ottenuto da carni DOP di suini di pura razza "Cinta Senese" allevati allo stato semibrado sulle colline della Valdelsa Fiorentina. Le parti magre, tritate finemente, e il grasso tagliato a cubetti vengono impastati con sale, pepe, zuccheri ed aromi naturali, ed insaccati in budello di maiale. Il salame di cinta senese è inserito nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali Regione Toscana Dlgs 173 del 998 art.8 e decreto Mi.P.A.F 350 del 1999.

DESCRIZIONE DEL PROCESSO DI LAVORAZIONE

Il salame di cinta senese è ottenuto esclusivamente da carni DOP di suini di pura razza "Cinta Senese" macellati tra i 16 e 18 mesi di vita. L'impasto viene insaccato in budelli naturali e messo a stagionare ad aria naturale per un periodo di tempo di circa 12 settimane

PESO

Pezzature di circa 500 gr

INGREDIENTI

Carne di suino di Cinta Senese DOP, sale, pepe, 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

12 mesi in ambiente fresco ed areato

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Rev. 04
	SALAME DI SUINO CINTA SENESE	Data stampa: 11.05.16

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Sapore: Profumo forte ed intenso

Colore: *colore* rosso scuro con pezzi di grasso bianco

Struttura: consistente e compatto

ETICHETTATURA

Marchio

Denominazione di vendita

Peso netto

Ingredienti

Sede del Produttore e del confezionatore

Modalità di conservazione

TMC

N° bollo CE IT I 2982/S CE