PODERI TOGNETTI TOGNETTI	**SCHEDATECNICA PRODOTTO**	Rev.04
	SBRICIOLONA RUSTICA	Datastampa: 11.05.16

DENOMINAZIONE
Sbriciolona Rustica

CATEGORIA
Carni fresche e loro preparazione

DESCIZIONEPRODOTTO
Prodotto ottenuto con carni di suino e lardo proveniente da animali di pura razza “Cinta Senese”, allevati allo stato semibrado sulle colline della Valdelsa Fiorentina. Si presenta di forma cilindrica allungata con la caratteristica naturale della flora micetica autoctona sviluppatasi sulla superficie del budello naturale durante la stagionatura.

DESCRIZIONEDELPROCESSODI LAVORAZIONE
La sbriciolona rustica è ottenuta utilizzando carne di suino toscano e lardo 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 dicirca 500G.

INGREDIENTI
Ingredienti: Carne di suino, lardo 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 inambientefresco edareato
A tranci sottovuoto : 60 giorni a 0/+4°C.

.

	SCHEDATECNICA PRODOTTO	Rev.04
	SBRICIOLONA CINTA SENESE	Datastampa: 11.05.16

CARATTERISTICHEORGANOLETTICHE

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

ETICHETTATURA

Marchio
Denominazionedi vendita
Peso netto
Ingredienti
Sede del Produttore e delconfezionatore
Modalità di conservazione
N° bollo CE ITI2982/S CE
TMC