	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Rev. 04
	BOCCONCINI DI SALSICCIA DI SUINO CINTA SESESE	Data stampa: 11.05.2016



DENOMINAZIONE

Bocconcini di Salsiccia di Suino Cinta Senese

CATEGORIA

Carni fresche e loro preparazione

DESCRIZIONE PRODOTTO

Prodotto ottenuto da carni DOP di suini di pura razza "Cinta Senese" allevati allo stato semibrado sulle colline della Valdelsa Fiorentina. Di forma cilindrica-tubolare e di colore roseo.

DESCRIZIONE DEL PROCESSO DI LAVORAZIONE

La salsiccia è ottenute esclusivamente da carni DOP di suini di pura razza "Cinta Senese" macellati tra i 16 e 18 mesi di vita. Le carni tritate finemente vengono impastate con aglio, sale, pepe ed insaccate in budello naturale. Dopo la legatura a mano viene stoccata a 0/+2°C per circa 48 ore, sezionata e confezionata sottovuoto in confezioni di 6 bocconcini.

PESO

N° 6 bocconcini in vaschetta confezionati in atmosfera protettiva del peso di 200 grammi.

INGREDIENTI

Carne di suino di Cinta Senese DOP, acqua, sale, pepe, aglio, destrosio, saccarosio, antiossidante: E300, conservante: E250 e E252, aromi naturali.

ALLERGENI


Non presenti.

EVENTUALI CONTAMINAZIONI CROCIATE CON SOSTANZE ALLERGIZZANTI

Non presenti.

SHELF LIFE & MODALITA' DI CONSERVAZIONE

30 giorni a +0 e +4°C.

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Rev. 04
	BOCCONCINI DI SALSICCIA DI SUINO CINTA SENESE	Data stampa: 11.05.2016

ISTRUZIONI ED AVVERTENZE D'USO

Da consumarsi previa accurata cottura.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Sapore: profumo intenso e caratteristico degli aromi naturali

Colore: roseo

Struttura: morbida

ETICHETTATURA

Marchio

Denominazione di vendita

Peso netto

Ingredienti

Sede del Produttore e del confezionatore

Confezionato in atmosfera protettiva

Modalità di conservazione

N° bollo CE IT 2982 S CE