

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



DENOMINAZIONE

Soppressata di suino cinta senese

CATEGORIA

Carni fresche e loro preparazione

DESCIZIONE PRODOTTO

Prodotto ottenuto da parti della testa di suini di pura razza Cinta Senese allevati allo stato semibrado sulle colline della Valdelsa Fiorentina. Si presenta di forma cilindrica allungata e di colore cenerino.

DESCRIZIONE DEL PROCESSO DI LAVORAZIONE

La soppressata di cinta senese è ottenuta dalla testa, lingua e cotenna di suini di pura razza "Cinta senese", sottoposte a bollitura in acqua per un tempo di 3/5 ore. Dopo cottura vengono eliminate le ossa della testa, aggiunte spezie ed aromi naturali e il tutto insaccato in teli sintetici. Segue il raffreddamento in cella frigo.

PESO

Pezzature di circa 3,5 Kg.

INGREDIENTI

Ingredienti: carne di suino di Cinta Senese DOP, sale, aglio, limone, pepe nero macinato, aromi naturali, conservante: nitrito di sodio.

ALLERGENI

Non presenti

EVENTUALI CONTAMINAZIONI CROCIATE CON SOSTANZE ALLERGIIZZANTI

Non presenti.

SHELF LIFE & MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Tranciata in porzioni di circa Kg. 3,500 e confezionata s.v.

Modalità di conservazione a 0/+4°C. giorni 60

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Sapore: Profumo forte ed intenso con note agrumate
 Colore: colore rosato scuro con pezzi di grasso bianco
 Struttura: consistente e compatta

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