

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>	Rev. 04
	<b>SALSICCIA STAGIONATA DI "SUINO CINTA SENESE"</b>	Data stampa: 11.05.16



### DENOMINAZIONE

Salsiccia stagionata 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 nei boschi delle colline fiorentine. 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. L'impasto viene insaccato in budelli naturali e messo a stagionare ad aria naturale.

### PESO

Pezzature di circa 100g

### INGREDIENTI

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

### SHELF LIFE & MODALITA' DI CONSERVAZIONE

60 gg a 0/+4°C

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>	Rev. 04
	<b>SALSICCIA STAGIONATA DI "SUINO CINTA SENESE"</b>	Data stampa: 11.05.16

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Sapore: profumo intenso e caratteristico degli aromi naturali

Colore: rosso scuro

Struttura: consistente e compatto

### ETICHETTATURA

Marchio

Denominazione di vendita

Peso netto

Ingredienti

Sede del Produttore e del confezionatore

Modalità di conservazione

N° bollo CE IT 2982 S CE

Codice