

	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 3 mesi.

PESO

Pezzature di circa 2KG.

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