

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>	Rev. 02
	<b>GOTA DI SUINO CINTA SENESE 1.2KG</b>	Data stampa: 11.05.2016



### **DENOMINAZIONE**

Gota di suino Cinta Senese

### **CATEGORIA**

Carni fresche e loro preparazione

### **DESCRIZIONE PRODOTTO**

Prodotto ottenuto da carni di suini di pura razza "Cinta Senese", allevati allo stato semibrado sulle colline della Valdelsa Fiorentina. Si presenta di forma rettangolare ricoperta di spezie ed erbe aromatiche da un lato e dalla cotenna dall'altro.

### **DESCRIZIONE DEL PROCESSO DI LAVORAZIONE**

La gotta di cinta senese è ottenuta esclusivamente dalla "gotta" di suini di pura razza "Cinta Senese" le cui carni sono certificate DOP. Il prodotto viene squadrato e massaggiato con pepe ed aglio, quindi ricoperto e lasciato riposare sotto sale per 10 giorni. Segue l'asciugatura a freddo per 15-20 giorni e la stagionatura per un periodo di circa 16 settimane.

### **PESO**

Pezzature di circa 1,200 Kg

### **INGREDIENTI**

Ingredienti: gotta di suino di Cinta Senese DOP, sale, pepe, aglio, saccarosio, destrosio, aromi naturali, antiossidante: acido ascorbico, conservanti: E252, E250.

### **EVENTUALI CONTAMINAZIONI CROCIATE CON SOSTANZE ALLERGIZZANTI**

Non presenti.

### **ALLERGENI**

Non presenti

### **SHELF LIFE & MODALITA' DI CONSERVAZIONE**

12 mesi in ambiente fresco ed areato

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>	Rev. 02
	<b>GOTA DI SUINO CINTA SENESE 1.2KG</b>	Data stampa: 11.05.2016

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Sapore: fortemente caratterizzato dal pepe  
 Colore: colore rosso scuro con grasso di colore bianco  
 Struttura: consistente e compatta  
 Odore Intenso e aromatico

### **ETICHETTATURA**

Marchio  
 Denominazione di vendita  
 Peso netto  
 Ingredienti  
 Sede del Produttore o del confezionatore  
 Modalità di conservazione  
 TMC  
 N° bollo CE IT 2982 S CE