



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev. 04

PANCETTA DI SUINO CINTA SENESE

Data stampa:
11.05.16



DENOMINAZIONE

Pancetta di 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 nei boschi delle colline fiorentine. 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 pancetta di cinta senese è ottenuta esclusivamente dall'addome di suini di pura razza "Cinta Senese" macellati tra i 16 e 18 mesi di vita. Il prodotto viene squadrato e massaggiato con pepe, aglio e spezie, 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 3-4 mesi in base alla pezzatura del prodotto.

PESO

In tranci sottovuoto di circa 400 gr.

INGREDIENTI

Ingredienti: pancetta di suino cinta senese DOP, sale, pepe, aglio, destrosio, saccarosio, conservante: nitrato di potassio e nitrito di sodio, aromi naturali.

ALLERGENI

Non presenti

EVENTUALI CONTAMINAZIONI CROCIATE CON SOSTANZE ALLERGIZZANTI

Non presenti

SHELF LIFE & MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Trancio sottovuoto 400 gr: 60 giorni a 0/4 °C.

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Sapore: fortemente caratterizzato dal pepe
 Colore: *colore rosso scuro con grasso di colore bianco*
 Struttura: consistente e compatto
 Odore Intenso e pizzicante

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