

	<b>SCHEMA TECNICA PRODOTTO</b>	Rev. 04
	<b>SALSICCIA RUSTICA DI MONTAIONE</b>	Data stampa: 11.05.2016



### **DENOMINAZIONE DI VENDITA**

Salsiccia Rustica di Montaione

### **CATEGORIA**

Carni fresche e loro preparazione

### **DESCRIZIONE PRODOTTO**

Prodotto ottenuto da lardo di suini di razza Cinta Senese DOP, allevati allo stato semibrado sulle colline della Valdelsa Fiorentina e da carne di suino allevati allo stato semibrado in Toscana. Di forma cilindrica-tubolare e di colore roseo.

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

Le carni tritate finemente vengono impastate con aglio, sale, pepe ed insaccate in budello naturale. Dopo la legatura a mano viene stoccata a 0/+2°C per circa 48 ore, sezionata e confezionata in atmosfera modificata in patuche confezioni da 4 pezzi.

### **PESO**

N° 4 salsicce in vaschetta confezionati in atmosfera protettiva del peso di 350 grammi.

### **INGREDIENTI**

Carne di suino toscano, lardo di suino Cinta Senese DOP, acqua, sale, destrosio, saccarosio, pepe macinato aroma, aglio, aromi naturali, antiossidante: acido ascorbico, conservante: nitrito di sodio e nitrato di potassio.

### **ALLERGENI**

Non presenti.

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

Non presenti.

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

30 giorni a +0 e +4°C.

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>	Rev. 04
	<b>SALSICCIA RUSTICA DI MONTAIONE</b>	Data stampa: 11.05.2016

### **ISTRUZIONI ED AVVERTENZE D'USO**

Da consumarsi previa accurata cottura.

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Sapore: profumo intenso e caratteristico degli aromi naturali

Colore: roseo

Struttura: morbida

### **ETICHETTATURA**

Marchio

Denominazione di vendita

Peso netto

Ingredienti

Sede del Produttore e del confezionatore

Modalità di conservazione

N° bollo IT CE 2982 S