PODERI TOGNETTI TOGNETTI	**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**	Rev. 04
	PATÉ DI FEGATO DI CINTA SENESE	Data stampa: 11.05.2016

DENOMINAZIONE DI VENDITA
Salsa a base di fegato di suino di Cinta Senese

CATEGORIA
Prodotto trasformato a base di carne

DESCRIZIONE PRODOTTO
Prodotto ottenuto da fegato di suini di razza Cinta Senese allevati allo stato semibrado sulle colline della Valdelsa Fiorentina. Il prodotto è confezionato in vasetto di vetro.

DESCRIZIONE DEL PROCESSO DI LAVORAZIONE
Il patè di fegato di suino Cinta Senese è ottenuto esclusivamente da fegati di suini macellati tra i 12 e 18 mesi di vita.
Viene preparato un soffritto di odori utilizzando olio extra vergine di oliva e quindi aggiunto il fegato precedentemente bollito e tritato finemente, il vino bianco, il burro, la polpa di pomodoro, sale e pepe. Segue l'invasettamento e la sterilizzazione in autoclave. Non sono aggiunti né conservanti e né coloranti.

PESO
Pezzature di circa 180g.

INGREDIENTI
Fegato di suino di Cinta Senese 65%, cipolle, olio extravergine di oliva 100% italiano, polpa di pomodoro, vino bianco, capperi, **acciughe**, **burro**, **sedano**, carote, sale, pepe.

ALLERGENI
Acciughe, burro, sedano.

EVENTUALI CONTAMINAZIONI CROCIATE CON SOSTANZE ALLERGIZZANTI
Acciughe, burro, sedano

SHELF LIFE & MODALITA' DI CONSERVAZIONE
24 mesi in ambiente fresco e asciutto. Una volta aperto conservare in frigo tra +0 e +4°C e consumare entro 4 giorni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Sapore: Profumo intenso e gradevole di fegato
Colore: marrone
Struttura: consistente, cremoso.

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