

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>	Rev. 04
	<b>LARDO DI SUINO CINTA SENESE</b>	Data stampa: 11.05.2016



### **DENOMINAZIONE DI VENDITA**

Lardo di Suino Cinta Senese

### **CATEGORIA**

Carni fresche e loro preparazione

### **DESCRIZIONE PRODOTTO**

Prodotto ottenuto da lardo di suini di pura razza "Cinta Senese" allevati allo stato semibrado sulle colline della Valdelsa Fiorentina, di forma rettangolare allungata ricoperto di spezie ed erbe aromatiche.

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

Il lardo di suino Cinta Senese è ottenuto esclusivamente dallo strato adiposo del dorso, dalla regione occipitale alle natiche, e lateralmente sino alla pancetta. Dopo la macellazione il lardo viene squadrato, massaggiato con sale e collocato in vasche apposite precedentemente strofinate con aglio. Agli strati di lardo vengono alternati strati di erbe aromatiche e di spezie e lasciato riposare per 26 settimane. Dopo la maturazione viene tagliato in pezzi in base alle esigenze

### **PESO**

Lardo Cinta Senese tranci sottovuoto gr.400

### **INGREDIENTI**

Lardo di suino Cinta Senese DOP, sale, pepe, aglio, miscela di piante aromatiche, spezie, 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.

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>	Rev. 04
	<b>LARDO DI SUINO CINTA SENESE</b>	Data stampa: 11.05.2016

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Sapore: delicato e fresco, quasi dolce  
 Colore: bianco leggermente rosato o brunito  
 Struttura: omogenea e morbida

### **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