

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>	Data di stampa: 11.05.16
	<b>SALAME RUSTICO DI MONTAIONE</b>	Rev.04



#### **DENOMINAZIONE**

Salame Rustico di Montaione

#### **CATEGORIA**

Carni fresche e loro preparazione

#### **DESCIZIONE 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 suini allevati in Toscana. Le parti magre, tritate finemente, e il grasso tagliato a cubetti vengono impastati con sale, pepe, aromi naturali, ed insaccati in budello naturale.

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

L'impasto viene insaccato in budelli e messo a stagionare ad aria naturale per un periodo di tempo di circa 12 settimane.

#### **PESO**

Pezzature di circa 1kg.

#### **INGREDIENTI**

Carne di suino, lardo di suino Cinta Senese Dop, sale, pepe, aglio, destrosio, saccarosio, aromi naturali, antiossidanti: E300, conservanti E252, E250.

#### **ALLERGENI**

Non presenti

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

Non presenti

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

365 giorni in ambiente fresco e asciutto

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>	Data di stampa: 11.05.16
	<b>SALAME RUSTICO DI MONTAIONE</b>	Rev.04

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Sapore: Profumo forte ed intenso

Colore: *colore* rosso scuro con pezzi di grasso bianco

Struttura: consistente e compatto

### **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