

Scheda Tecnica

PANCETTA STAGIONATA

Prodotto da: SALUMIFICIO PIGNONE

Denominazione Legale Ditta: SALUMIFICIO PIGNONE di Viaggi Alessandra

Sede Legale: Via Levanto 397 Pignone (SP) – P.IVA: 01258880119 / C.F.: VGGLSN59C46E463J

Sede Stabilimento: Via Levanto 397 Pignone (SP) - **Riconoscimento CEE:** CE IT 9-1733/L

Tel. & Fax: 0187887839 – **e-mail:** salumificiopignone@virgilio.it

Descrizione del Prodotto:

Prodotto di puro suino, ottenuto dalla pancetta fresca poi messa in salamoia per 7 gg. E arrotolata in carta bianca vegetale ,e legata con sago elastico,fatta stagionare per 90gg minimi.

Caratteristiche Organolettiche:

Consistenza soda, profumo delicato e finemente speziato, gusto dolce, moderatamente sapido.

Ingredienti:

Pancetta suino, sale,pepe,destrosio,saccarosio..Antiossidanti: E301. Conservanti: E 250, E 252

Destinazione d'uso / Limitazioni al consumo

Prodotto da consumarsi affettato

Non sono individuabili *a priori* categorie di consumatori alle quali debba essere precluso.

Modalità di utilizzo:

Servito come antipasto, arrotolata su involtini di carne o verdure.

Confezionamento / Imballaggio / Pallettizzazione:

- Disponibile privo di confezione.
- Disponibile in Confezioni sottovuoto da: 0.5 Kg, 3 Kg, a peso variabile.

Modalità / tempi di conservazione:

Conservare a Temperatura compresa tra 0 °C e + 4 °C.

Da consumarsi entro 90 gg dalla data di confezionamento per il Prodotto confezionato Sottovuoto.