

GUANCIALE STAGIONATO



PRODOTTO A BASE DI CARNE SUINA



PESO: 1,5 - 2 KG CIRCA



CONSERVAZIONE E SHELF LIFE:
T<+8°C
365 GG DALLA DATA DI
CONFEZIONAMENTO

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE E FISICHE

Il guanciale nazionale è ricavato dai guanciali di suini nati e allevati in Italia. Viene condito con sale, spezie e lasciato riposare in cella per consentire la penetrazione della concia. Infine, viene lentamente stagionato.

Aspetto interno: bianco tipico della parte grassa di suino e rosa limitatamente alle venature magre

Sapore: dolce e speziato sulla parte più esterna

Profumo: intenso, leggermente speziato

Consistenza: soda e compatto al taglio

CODICE INTERNO PRODOTTO: 208 GUANCIALE NAZIONALE

INGREDIENTI:

Carne suina (origine: Italia), sale, spezie e piante aromatiche
Finitura: Spezie e piante aromatiche (presenza di aglio)

ALLERGENI:

Nessuno

MODALITA' DI CONSUMO:

Affettato dopo aver asportato la cotenna oppure rosolato dopo aver asportato la cotenna ed essere stato tagliato a pezzetti.

PARAMETRI MICROBIOLOGICI:

Salmonella	Assente in 25 g
Stafilococco aureo	< 100 UFC/g
Escherichia coli	< 100 UFC/g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Coliformi totali	< 1000 UFC/g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

valori medi per 100 g di prodotto

Valore energetico	2942 Kj / 713 kcal
Grassi	74 g
di cui acidi grassi saturi	26 g
Carboidrati	< 0,5 g
di cui zuccheri	< 0,5 g
Proteine	12 g
Sale	4,2 g

CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO

Contenuto del cartone	5pz
Pallettizzazione	48 ct/pallet