



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

REV. FEBBRAIO 2020

DENOMINAZIONE PRODOTTO

CULATELLO

CODICE ARTICOLO

460

DESCRIZIONE

prodotto stagionato di pura carne suina italiana ottenuto utilizzando una parte della coscia del maiale rifilata in modo tale da conferire una giusta forma a pera.

INGREDIENTI

carne suina, sale, destrosio, spezie e aromi naturali, conservanti: nitrito di sodio, nitrato di potassio.

STAGIONATURA

mediamente 12 mesi

ASPETTO ESTERIORE

prodotto dalla tipica forma a pera, legato a mano con spago di fibra naturale

INVOLUCRO

vescica naturale di suino

CARATTERISTICHE SENSORIALI

il prodotto finito ha consistenza compatta ed asciutta: al taglio la fetta si presenta di colore rosso (parte magra) con striature bianco-rosa all'interno (parte grassa).

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

conservare in luogo fresco

PEZZATURA

da 4 a 4,5 kg circa

ALLERGENI

(riferimento elenco allergeni presenti nel reg. 1169/2011 -Allegato II)

nessuno

VALORI NUTRIZIONALI

per 100 g di prodotto

Energia	1193 kJ
	286 kcal
Grassi	17 g
di cui acidi grassi saturi	5,8 g
Carboidrati	0,6 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	32 g
Sale	4,4 g

CERTIFICAZIONI

IFS Food; BRC Food; OHSAS 18001; ISO 22000; ISO 22005; ISO 50001; ISO 14001; EMAS; SA 8000