



Azienda Agricola "SAPORI ANTICHI D'ASPROMONTE"

-Scheda Tecnica: Nduja al Bergamotto

Carne utilizzata e provenienza: carni suine italiane.

Ingredienti: carne suina, peperoncino piccante, sale, essenza di bergamotto.

Fasi di lavorazione:

- Disosso
- Macinatura fina
- Aromatizzazione
- Impasto
- Insaccatura in budello naturale
- Asciugatura
- Stagionatura (in cella stagionatura per circa 90gg)

Presentazione: forma irregolare legata alle estremità.

Pezatura: da circa Kg 0,500:

Confezionamento: sottovuoto in busta singola a vista.

Etichettatura: esterna alla busta, riportante logo aziendale, n° CEE dello stabilimento, luogo produzione, ingredienti, lotto di produzione, data preferibile di consumo.

Conservazione: +5°/6° C.

Caratteristiche organolettiche: salume di consistenza spalmabile a granuli aderenti tra loro e tipica del prodotto. Aspetto al taglio comunque compatto e omogeneo. Speziato piccante, aromatizzato al bergamotto.

Modalità di conservazione del prodotto rimanente dopo il taglio: la conservazione deve avvenire a temperatura di +3°/6° C ed il prodotto deve essere protetto con pellicole per alimenti.

Valori Nutrizionali:

Nduja al bertamotto (100 g)	
Energia	2394.8/579.9 kj/Kcal
Grassi	53.7 g
di cui grassi saturi	18.6 g
di cui grassi monoinsaturi	21.2 g
Carboidrati	9.3 g
di cui zuccheri	2.1 g
Proteine	12.2 g
Sale	4.459 g