



Azienda Agricola "Sapori Antichi d'Aspromonte" di Stilo Antonio

-Scheda Tecnica: Filetto

Carne utilizzata e provenienza: carni suine di allevamento proprio.

Ingredienti: carne suina, peperoncino piccante, sale,

Fasi di lavorazione: spolpo e disosso della lonza, salamoia delle carni unitamente agli altri ingredienti per non meno di 08 giorni avvolto in fazzoletti di budello di vitello collato, fasciatura in rete elastica per alimenti, stagionatura per circa 90gg



Presentazione: forma cilindrica, fasciata in rete elastica per alimenti legata alle estremità

Pezatura: da circa Kg 1,600

Modalità vendita: da vendere a peso.

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: +3°/8° C.

Caratteristiche organolettiche: al taglio è di colore roseo vivo pezzo tutto magro. Il sapore è delicato e si affina con la stagionatura, il profumo è caratteristico e di giusta intensità.

Modalità di conservazione del prodotto rimanente dopo il taglio: la conservazione deve avvenire a temperatura di +3°/8° C ed il prodotto deve essere protetto con pellicole per alimenti.

Valori nutrizionali

Pancetta arrotolata speziata piccante Nero di Calabria (100 g)	
Energia	951kJ 227kcal
Grassi di cui grassi saturi di cui grassi monoinsaturi	11.8 g 4.2 g 4.5 g
Carboidrati di cui zuccheri	0.9 g 0.1 g
Proteine	29.1 g
Sale	5.723 g

Azienda Agricola "Sapori Antichi d'Aspromonte"

Viale Italia - Canolo - RC

Tel 328 8838909 - 0964.385905

P I 01180910802

Pec saporiantichiaspromonte@pec.it

stilo.a.salumificio@tiscali.it