



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

-Scheda Tecnica: Pancetta Tesa

Carne utilizzata e provenienza: carni suine di allevamento proprio.

Ingredienti: carne suina, peperoncino piccante, sale, finocchietto selvatico

Fasi di lavorazione:

Una volta selezionate e disossate la parte della pancetta da 3,5-5 kg, si prosegue con la salagione in salamoia insieme al resto degli ingredienti (peperoncino e finocchietto). Questa operazione dura per 10gg, dopo viene appesa aperta e lasciata stagionare per circa 90gg



Presentazione: forma rettangolare irregolare non standardizzata

Pezatura: da circa Kg 3.000

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 con striature di grasso proprie della pancetta del suino. 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	2931kJ 712kcal
Grassi di cui grassi saturi di cui grassi monoinsaturi	76.7 g 29.8 g 34.2 g
Carboidrati di cui zuccheri	0.6 g 0.1 g
Proteine	4.7 g
Sale	5.122 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