



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

-Scheda Tecnica: SCHIACCIATA

Carne utilizzata e provenienza: carni suine di nero di Calabria da allevamento proprio.

Ingredienti: Carne di Suino, sale, peperoncino casareccio, Aromi e Spezie

Fasi di lavorazione: La schiacciata si ricava dall'impasto delle carni della spalla, filetto e pancetta. E' un salame simile la soppressata ma di forma diversa, viene aromatizzato con peperoncino piccante, finocchietto selvatico, viene insaccato in budello naturale, successivamente chiuso nelle apposite griglie e stagionato per almeno 80 giorni, affumicato in modo naturale che gli conferisce un particolare gusto e profumo.



Presentazione: forma cilindrica.

Pezzatura: 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: +3°/8° C.

Caratteristiche organolettiche: Al taglio risulta di aspetto compatto tendente al morbido, con una colorazione rosso naturale uniforme. Il sapore è intenso con sapidità equilibrata

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:

Culatello d'Aspromonte Nero di Calabria (100 g)	
Energia	1347kJ 324kcal
Grassi di cui grassi saturi di cui grassi monoinsaturi	34.1 g 1.5g 1.7 g
Carboidrati di cui zuccheri	3 g 0.2 g
Proteine	26.2 g
Sale	8,906 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