



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

-Scheda Tecnica: Soppressata Piccante Suino Nero di Calabria

Carne utilizzata e provenienza: carni suine di razza Nero di Calabria, allevamento proprio.

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

Fasi di lavorazione:

La Soppressata di suino Nero di Calabria si ottiene con la carne più magra pregiata del maiale, coscia e filetto, a cui viene aggiunto lardo tagliato a punta di coltello, sale, pepe e finocchietto selvatico. L'impasto viene insaccato in budella naturali e legato a mano con tipica forma cilindrica



Presentazione: forma cilindrica legata a tre nodi.

Pezzatura: da circa Kg 0,500.

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 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

Soppressata piccante Nero di Calabria (100 g)	
Energia	1767kJ 426kcal
Grassi di cui grassi saturi di cui grassi monoinsaturi	34.1 g 1.5 g 1.7 g
Carboidrati di cui zuccheri	3 g 0.2 g
Proteine	26.6 g
Sale	4.459 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