



Salumi di Scarpaccia srl

Loc. Scarpaccia, 51/b
52015 Pratovecchio Stia Arezzo
Tel. e fax 0575.583813

SALUMI TIPICI DEL CASENTINO



SPALLA

STAGIONATO DI SUINO
SCHEDA PRODOTTO

INGREDIENTI: carne di suino (origine U.E.) allevato e macellato in Italia, sale, destrosio, saccarosio, aromi, spezie. Antiossidante: E300 (acido ascorbico). Conservanti: E252 (nitrato di potassio), E250 (nitrito di sodio).

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto: Valore energetico kj 1151 kcal 275, Grassi g 17 di cui Acidi grassi saturi g 6,1, Carboidrati g 0,6 di cui Zuccheri g 0,6, Proteine g 30, Sale g 5,9

SENZA GLUTINE, SENZA ALLERGENI

Allergeni presenti nell'alimento (Reg. 1169/2011 All. II): non presenti

Codice prodotto: 0010 spalla s/osso

: 0010/01 spalla s/osso a tranci in conf. sottovuoto

Prodotto confezionato con carni di suino salate alla vecchia maniera secondo la tradizione locale, aromatizzate al profumo del sottobosco e stagionate per lunghi periodi in freschi locali.

Modalità di conservazione: in luogo fresco ed asciutto.

DA CONSUMARSI ENTRO 12 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE.

Prodotto soggetto a calo naturale, da vendersi a peso.

Si dichiara che la ditta Salumi di Scarpaccia attua un piano di autocontrollo (HACCP) sui prodotti e sui processi produttivi a norma del REG CE 852 E 853/2004; è in grado di tracciare tutta la filiera produttiva e rintracciare ogni singolo ingrediente che compone il prodotto finito.

Rev. 08 del 24/04/2021