

Scheda Tecnica

Sanguinaccio Dolce

Prodotto a base di carne suino cotta

Prodotto da: SALUMIFICIO PIGNONE

Denominazione Legale Ditta: SALUMIFICIO PIGNONE di Viaggi Alessandra

Sede Legale: Via Levanto 397 Pignone (SP) – P.IVA: 01258880119 / C.F.: VGGLSN59C46E463J

Sede Stabilimento: Via Levanto 397 Pignone (SP) - **Riconoscimento CEE:** CE IT 9-1733/L

Tel. & Fax: 0187887839 – **e-mail:** fuviagg@tin.it

Descrizione del Prodotto:

Prodotto di puro suino, ottenuto da cottura, macinatura ed insacco di carni magre cartilaginose selezionate, cotenna, parti grasse di pancetta, sangue suino, sottoposto a cottura in caldaia; ai fini dell'insacco sono impiegati esclusivamente budellini naturali di bovino.

Caratteristiche Organolettiche:

Consistenza soda, colore nero/violaceo, profumo delicato e finemente speziato, gusto dolce.

Ingredienti:

Cotenna, magro suino di testa, grasso suino, sangue suino, zucchero, uvetta sultanina, **PINOLI**, sale, pepe, anice, spezie, Antiossidanti: E300. Conservanti: E 250

Destinazione d'uso / Limitazioni al consumo

Prodotto da consumarsi tal quale.

Il prodotto contiene pinoli

Modalità di utilizzo:

Affettato o cubettato, previa rimozione del budello. Si può servire come dessert freddo o lievemente riscaldato, accompagnato con cipolle in agrodolce.

Confezionamento / Imballaggio / Pallettizzazione:

- **Disponibile privo di confezione.**
- Disponibile in sacchetti di polietilene da circa 2 Kg, a peso variabile.
- Disponibile in Confezioni sottovuoto da: 1 Kg, 3 Kg, a peso variabile.
- Disponibile in Confezioni ATM da: 1 Kg, 3 Kg, a peso variabile.

Modalità / tempi di conservazione:

Conservare a Temperatura compresa tra 0 °C e + 4 °C.

Da consumarsi entro 60 gg dalla data di confezionamento per il Prodotto confezionato Sottovuoto.

Caratteristiche Microbiologiche:

Enterobacteriaceae	< 5 x 10 ² UFC/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente/125 g
<i>Salmonella</i> spp	Assente/125 g