

PANCETTA TESA

ASID S.r.l.
c/da Pietrasasso
85040 Castelluccio Inferiore
(PZ)
Basilicata - Italia



| | |
|-----------------------|--|
| Prodotto | Pancetta tesa stagionata lavorata a mano e stagionata per circa tre mesi. Non contiene conservanti coloranti o altri additivi |
| Carne lavorata | Taglio della pancetta rifilata a mano e proveniente da suini di grossa taglia che abbiano raggiunto almeno i dieci mesi e un peso superiore ai 170 Kg; allevati nell'area del Parco Nazionale del Pollino e nutriti esclusivamente con prodotti naturali |
| Pezzatura | Forma rettangolare di spessore medio di circa 6/8 cm e di un peso da 2 a 3 Kg a pezzo. |
| Etichetta | Conforme al Decr. Leg. 109/92 e successive modifiche e/o integrazioni. |
| Ingredienti | Carne di suino selezionato, sale, peperone macinato di Senise IGP o nella variante al pepe nero macinato. |
| Scadenza | 6 mesi dalla data di confezionamento a temperatura da +4° a +10°. |
| Confezione | Nudo o confezionato sottovuoto, con materiale conforme al D.M.21/03/73 e successive modifiche e/o integrazioni. |
| Lotto | Identificato con un numero progressivo permette di risalire alle fasi di lavorazione del prodotto: rintracciabilità. |
| Spedizione | La spedizione ed il trasporto avvengono in condizioni tali da garantire l'integrità delle confezioni, del prodotto e la successiva conservazione. |

Sapori di Castelluccio
ASID S.r.l.
c/da Pietrasasso
85040 Castelluccio Inferiore (PZ)
Basilicata – Italia
www.saporidicastelluccio.it
info@saporidicastelluccio.it