

SALSICCIA DOLCE AL FINOCCHIETTO

Sapori di Castelluccio

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



Prodotto	Salsiccia stagionata dolce, insaccata in budello naturale stretto, legata a mano e stagionata per circa trenta giorni. Non contiene conservanti coloranti o altri additivi
Carne lavorata	Tagli rossi della carne di maiale (spalla, pancetta, capicollo) finemente selezionata a punta di coltello derivante da suini italiani 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 tipica a ferro di cavallo, il peso varia da 250gr a 450gr.
Etichetta	Conforme al Decr. Leg. 109/92 e successive modifiche e/o integrazioni.
Ingredienti	Carne di suino selezionato, sale, peperone macinato di Senise IGP, finocchietto selvatico.
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 - Lotto 46
85040 Castelluccio Inferiore (PZ)
Basilicata – Italia
www.saporidicastelluccio.it
info@saporidicastelluccio.it