

SOPPRESSATA ROSSA DOLCE

Sapori di Castelluccio

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



| | |
|-----------------------|---|
| Prodotto | Soppressata stagionata, insaccata in budello naturale largo (filzetta o gentile), legata a mano e stagionata per circa sessanta giorni. Non contiene conservanti coloranti o altri additivi. |
| Carne lavorata | Tagli pregiati della carne di maiale, filetto e coscia, con aggiunta di lardo tagliato 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 cilindrica che va dai 20 ai 40 cm di lunghezza e un diametro medio di circa 6 cm; il peso varia da 250gr a 450gr con pezzi unici che raggiungono i 900 gr. |
| Etichetta | Conforme al Decr. Leg. 109/92 e successive modifiche e/o integrazioni. |
| Ingredienti | Carne di suino selezionato, sale, peperone di Senise IGP in polvere e pepe nero in grani. |
| 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