

## SALSICCIA PICCANTE

*Sapori di Castelluccio*

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



<b>Prodotto</b>	Salsiccia stagionata leggermente piccante, insaccata in budello naturale stretto, legata a mano e stagionata per circa trenta giorni. Non contiene conservanti coloranti o altri additivi
<b>Carne lavorata</b>	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.
<b>Pezzatura</b>	Forma tipica a ferro di cavallo, il peso varia da 250gr a 450gr.
<b>Etichetta</b>	Conforme al Decr. Leg. 109/92 e successive modifiche e/o integrazioni.
<b>Ingredienti</b>	Carne di suino selezionato, sale, peperone macinato di Senise IGP, peperoncino piccante in polvere.
<b>Scadenza</b>	6 mesi dalla data di confezionamento a temperatura da +4° a +10°.
<b>Confezione</b>	Nudo o confezionato sottovuoto, con materiale conforme al D.M.21/03/73 e successive modifiche e/o integrazioni.
<b>Lotto</b>	Identificato con un numero progressivo permette di risalire alle fasi di lavorazione del prodotto: rintracciabilità.
<b>Spedizione</b>	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](http://www.saporidicastelluccio.it)  
[info@saporidicastelluccio.it](mailto:info@saporidicastelluccio.it)