

## SOPPRESSATA CASTELLUCCESE

*Sapori di Castelluccio*

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



|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Prodotto</b>       | 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.  |
| <b>Carne lavorata</b> | Tagli pregiati della carne di maiale, filetto e coscia, con aggiunta di lardo tagliato a punta di coltello.<br>Proveniente da suini italiani di grossa taglia, che abbiano raggiunto almeno dieci mesi ed un peso superiore ai 170 Kg; allevati nell'area del Parco Nazionale del Pollino e nutriti esclusivamente con prodotti naturali. |
| <b>Pezzatura</b>      | Forma cilindrica da 20 a 40 cm di lunghezza ed un diametro medio di circa 6 cm; il peso varia da 250gr a 450gr con pezzi unici che raggiungono i 900gr.   |
| <b>Etichetta</b>      | Conforme al Decr. Leg. 109/92 e successive modifiche e/o integrazioni.  |
| <b>Ingredienti</b>    | Carne di suino selezionato, sale e pepe nero in grani.  |
| <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)