

PROSCIUTTO COTTO "IL PANTAROTTO"

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	"Il Pantarotto" Prosciutto Cotto Alta Qualità Friulano, senza derivati del latte, senza glutine e senza polifosfati aggiunti
PRODOTTO PER CONTO DI LORIS PANTAROTTO S.R.L. DA:	CE IT 1066 L Via Monte Grappa, 33/35 - Vidor (TV)
INGREDIENTI	Coscia di suino intera (Origine: FRIULI VENEZIA GIULIA), sale, destrosio, aromi naturali, antiossidante (E301), conservante (E250).
SHELF LIFE	120 gg dalla data di confezionamento
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Temperatura compresa tra 0 - 4°C
MODALITÀ DI CONSUMO	Tal quale
FORMATO	Naturale
PEZZATURA	kg 11 - 12 circa
CONFEZIONAMENTO	Sacco ½ nylon ½ alluminio pastorizzabile
DESTINAZIONE D'USO	Industria alimentare; pubblico generale ad eccezione di soggetti allergici e/o intolleranti a taluni ingredienti riportati in etichetta o con particolari condizioni prescrittive mediche.

PARAMETRI ORGANOLETTICI

COLORE	Rosa tipico della carne magra di suino e bianco limitatamente alla parte grassa
AROMA	Delicato
SAPORE	Dolce

ADDITIVI AGGIUNTI

E250: Nitrito di sodio
E301: Ascorbato di sodio

ALLERGENI

Non contiene allergeni alimentari che rientrano nell'Allegato II del Regolamento UE n.1169 del 2011.

GARANZIE

Assenza di glutine e derivati	Assenza di OGM e loro derivati	Assenza di polifosfati aggiunti
Assenza di glutammato aggiunto	Assenza di derivati del latte	

LORIS PANTAROTTO s.r.l.
via Bannia 14 - 33078 San Vito al Tagliamento (PN)
info@lorispantarotto.it - www.lorispantarotto.it - Telefono: 0434 874090

*Il presente documento è di proprietà di "Loris Pantarotto s.r.l".
Sono vietate distribuzioni e riproduzioni non espressamente autorizzate.*

CARATTERISTICHE

Prodotto con cosce suine fresche di maiali nati, allevati e macellati in Friuli Venezia Giulia. La qualità della materia prima è determinante per la buona riuscita del prodotto finito, pertanto, le cosce sono selezionate nella qualità e nel peso e acquistate solo da allevamenti che ne garantiscono nella maniera più assoluta le caratteristiche necessarie. La coscia viene legata a mano e la lenta cottura mantiene ed esalta lo straordinario sapore della carne e le caratteristiche aromatiche. Il risultato è un Prosciutto prestigioso e dal gusto inconfondibile. Dopo il confezionamento, il prodotto viene pastorizzato a 104°C per garantire la salubrità igienico-sanitaria e la conservazione.

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 UFC/g
<i>Salmonella</i> spp.	N.R./25 g
Enterobatteri	< 10 UFC/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	N.R./25 g

VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100g di prodotto):

Valori nutrizionali	Per 100g di prodotto:
Energia	140 Kcal – 510 kJ
Grassi	6,7 g
<i>Di cui acidi grassi saturi</i>	3,0 g
Carboidrati	0,8 g
<i>Di cui zuccheri</i>	0,8 g
Proteine	19 g
Sale	1,8 g

TIPOLOGIA DI CONFEZIONAMENTO *

NOME IMBALLO	RACCOLTA
Sacchetto sottovuoto (PA/PE)	Raccolta plastica
Sacchetto termoretraibile (CBRE-CSTE 50)	Raccolta plastica
Sacchetto (LPDE4)	Raccolta plastica
Cartoni	Raccolta carta
Etichette	Raccolta secco

* Verifica sempre le disposizioni del tuo comune