

## TALLONE LUIGI & Figli S.n.c.

Bollo Cee: IT C302C CE

Sede legale: via Ville, 5 – 18021 Borgomaro (IM)

Sede operativa: via Nazionale, 358 - 18100 Imperia (IM)

Tel. 0183 54009 - Fax 0183 54084 info@tallonesnc.com www.tallonesnc.com

## SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO

PRODOTTO	SALAME gentile
DEFINIZIONE	Preparazione a lunga stagionatura di carne suina insaccata
USO	Prodotto da consumare tal quale o in preparazioni gastronomiche
CONFEZIONAMENTO	Sottovuoto/Sfuso
PEZZATURA	Ogni salame pesa circa 1000g, può essere anche tagliato a metà
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
COLORE	Esterno bruno, interno rosato, tipico della carne con pezzetti bianchi di grasso
ODORE	Caratteristico del prodotto
SAPORE	Delicato, caratteristico del prodotto
SHELF-LIFE	Il salame gentile ha shelf-life variabile a seconda del confezionamento. 20 gg sottovuoto, 6 gg sfuso. Una volta aperta la confezione, occorre mantenerla refrigerata e consumarla entro qualche gg. Il prodotto sfuso può essere conservato in luogo fresco e asciutto e consumato entro 2-3 gg
CONSERVAZIONE	A temperatura compresa tra 0 e +12°C
INGREDIENTI	Carne suina, sale, destrosio, saccarosio, antiossidante: E 300, conservante: E 250, E 252, pepe, aromi
ALLERGENI	Nessuno
ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI	Non contiene OGM
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE, CHIMICHE E FISICHE	
Listeria m.	assente in 25 g
Salmonella spp.	assente in 25 g
VALORI NUTRIZIONALI MEDI x 100 G DI PRODOTTO	
Energia:	303 kcal/1262 kJ
Proteine	25,6 g
Carboidrati	0,59 g di cui zuccheri: 0,59 g
Grassi	22,57 g di cui saturi: 8,87 g
Sale	5,6 g