

**SALAME SENZA AGLIO**

|                             |                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DENOMINAZIONE               | SALAME SENZA AGLIO                                                                                                                                                                            |
| CODICE PRODOTTO             | 1178                                                                                                                                                                                          |
| STABILIMENTO DI PRODUZIONE  | Loris Pantarotto s.r.l.<br>Via Bannia n. 14 – Località Torricella<br>33078, San Vito al Tagliamento (PN)<br>UE IT 2466/S                                                                      |
| PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO  | Insaccato stagionato di suino                                                                                                                                                                 |
| PESO SINGOLO PRODOTTO       | Circa kg 0,750                                                                                                                                                                                |
| LAVORAZIONE DEL PRODOTTO    | Macinatura di carne suina, pre-miscelatura, aggiunta della concia, miscelatura, insacco, asciugatura e stoccaggio in cella di stagionatura fino alla vendita.                                 |
| INGREDIENTI                 | Carne suina, sale, pepe, <b>vino</b> , aromi naturali, destrosio, saccarosio, antiossidanti (E300), conservanti (E252, E250).                                                                 |
| SHELF LIFE                  | 365 giorni dalla data di produzione; 60 giorni sottovuoto.                                                                                                                                    |
| MODALITÀ DI CONSERVAZIONE   | Per il prodotto sfuso intero: conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore.<br>Per tranci sottovuoto: mantenere a $T \leq 4^{\circ}\text{C}$ .                           |
| MODALITÀ DI CONSUMO         | Tal quale dopo 35 giorni dalla data di produzione.                                                                                                                                            |
| MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO | Il prodotto può essere commercializzato sfuso tal quale in sacchetti/cartoni o in tranci sottovuoto, nelle quantità richieste dal cliente.                                                    |
| DESTINAZIONE D'USO          | Industria alimentare.<br>Pubblico generale ad eccezione di soggetti allergici e/o intolleranti a taluni ingredienti riportati in etichetta o con particolari condizioni prescrittive mediche. |
| ALLERGENI                   | Gli allergeni presenti sono indicati nella lista ingredienti con un carattere diverso.                                                                                                        |

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

**Valori medi per 100g di prodotto:**

|                            |                    |
|----------------------------|--------------------|
| Energia                    | 1445 kJ – 346 kcal |
| Grassi                     | 27,6 g             |
| di cui acidi grassi saturi | 12,83 g            |
| Carboidrati                | 0,93 g             |
| di cui zuccheri            | < 0,500 g          |
| Proteine                   | 23,97 g            |
| Sale                       | 3,2 g              |

*\*I valori riportati sono indicativi, in quanto possono variare a seconda delle caratteristiche degli animali macellati, e a seconda delle lavorazioni effettuate sulla carne fresca.*

**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 le disposizioni del tuo comune