

# CRUDO DOLCE

Si ottiene da cosce di suino nostrano con un'equilibrata quantità di grasso.

Abilmente disossate quando sono ancora fresche e vengono marchiate per una corretta tracciabilità. La salatura avviene con sale marino misto a spezie ed erbe aromatiche locali, senza coloranti e conservanti.



SALUMIFICIO FRATELLI PUDDU  
LOC. ORBUDDAI 08025 OLIVENA (NU)  
TEL. +39 0784 288457  
INFO@SALUMIPUDDU.IT - SALUMIPUDDU.IT



## CRUDO DOLCE

**DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO**

Coscia di suino stagionata dolce

**INGREDIENTI**

Coscia di suino, sale, destrosio, aromi naturali, E301, E252, E250

**CODICE PRODOTTO**

01

**CODICE EAN PRODOTTO**

**ASPETTO**

Forma squadrata e scoperta sulla parte superiore. Senza stinco, senz'osso e senza gambetto

**PESO**

5,5/6,5 Kg ca

**PERIODO DI STAGIONATURA**

8/10 mesi ca

**CONSERVAZIONE**

Conservare a temperatura +4°C / +10 °C

**TRASPORTO**

Utilizzo di mezzi autorizzati al trasporto alimentare

**DESTINAZIONE D'USO**

Consumazione diretta

**PEZZI PER CARTONE**

Ct medio: 2 pezzi - Ct grande: 3 pezzi

**DIMENSIONI CARTONE**

Medio - 310x400x220 mm

**DIMENSIONI CARTONE**

Grande - 320x400x220 mm

**PALLETTIZZAZIONE**

**Scatola media**

Cartoni per strato: 8 strati per pallet: 5

**Scatola grande**

Cartoni per strato: 6 strati per pallet: 4

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**CONSISTENZA**

Presenta un giusto grado di morbidezza al taglio; le carni non devono essere molli o stoppose

**SAPORE**

Sapido ma non salato

**COLORE**

Uniforme rosso-rosato, inframezzato dal colore bianco delle parti grasse

**AROMA**

Caratteristico e intenso, leggermente aromatizzato

**SOSTANZE ALLERGENICHE**

Il prodotto non contiene allergeni, coloranti, glutine, lattosio, ionizzanti e nanomateriali. OGM e PESTICIDI. Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati. Non contiene e non è stato ottenuto mediante l'utilizzo di prodotti chimici.

Tutto il materiale di confezionamento utilizzato è idoneo al contatto con alimenti ai sensi dei: Regolamento CE 1935/04 - Regolamento CE 2023/06 - Regolamento CE 1895/05 - Direttiva CE 89/2003 - Regolamento UE 10/2011 e successive modifiche e integrazioni - Decreto ministeriale 21/03/73 e successive modifiche e integrazioni - DPR 777/82 e successive modifiche e integrazioni - Decreto n. 174 del 24/09/2008



**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE**

(valori medi)

Umidità	52%
Nitriti	
Nitrati	
Sulfamidici	

**PROFILO MICROBIOLOGICO**

Salmonella	assente / 25 g
Listeria m.	assente / 25 g
S. aureus	< 10 UFC/g
E. Coli	< 10 UFC/g

**VALORI NUTRIZIONALI**

**Valori medi per 100 gr di prodotto**

Valore energetico	1792 KJ
	432 kcal
Grassi	34 g
di cui acidi grassi saturi	14 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	32 g
Sale	5,6 g