

CRUDO RUSTICO

È una delle specialità della famiglia Puddu.

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 OLIANA (NU)
TEL. +39 0784 288457
INFO@SALUMIPUDDU.IT - SALUMIPUDDU.IT



CRUDO RUSTICO

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

INGREDIENTI

CODICE PRODOTTO

CODICE EAN PRODOTTO

ASPETTO

PESO

PERIODO DI STAGIONATURA

CONSERVAZIONE

TRASPORTO

DESTINAZIONE D'USO

PEZZI PER CARTONE

DIMENSIONI CARTONE

DIMENSIONI CARTONE

PALLETTIZZAZIONE

Scatola media

Scatola grande

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

CONSISTENZA

SAPORE

COLORE

AROMA

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

Coscia di suino stagionata - rustico dolce

Coscia di suino, sale, destrosio, aromi naturali, E301, E252, E250
20

Salume artigianale dall'aspetto schiacciato. Viene salato senz'osso e la porzione della coscia viene selezionata e completamente ricoperta di pepe
6/7 Kg ca

10/14 mesi ca

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

Utilizzo di mezzi autorizzati al trasporto alimentare

Consumazione diretta

Ct medio: 2 pezzi - Ct grande: 3 pezzi

Medio - 310x400x220 mm

Grande - 320x400x220 mm

Cartoni per strato: 8 strati per pallet: 5

Cartoni per strato: 6 strati per pallet: 4

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

Sapido ma non salato

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

Caratteristico e intenso, leggermente aromatizzato



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