

GUANCIALE DI SUINO • DELIZIOSO

Il guanciale si ricava dalla guancia e dalla gola del maiale.

Ha una forma triangolare e le sue fette irregolari presentano striature di grasso e magro.

Viene salato e poi conciato con pepe e aromi naturali.

Ideale per essere gustato da solo grazie alla sua morbidezza e al sapore aromatico delle spezie, viene molto utilizzato in cucina per la preparazione di sughi, in particolare all'amatriciana.



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



GUANCIALE DI SUINO • DELIZIOSO

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

Guanciale di suino

Carne suina nazionale, sale, destrosio, aromi naturali, E301, E252 - E250 09

Forma triangolare e fette irregolari con striature di grasso e di magro

Intero 2 /2,2 Kg - trancio sottovuoto 0,6 Kg ca

3/4 mesi ca

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

Utilizzo di mezzi autorizzati al trasporto alimentare

Consumazione diretta

Ct medio: 5/6 pezzi interi - 24 tranci - Ct grande: 8/10 pezzi interi - 48 tranci

Medio - 310x400x220 mm

Grande - 320x400x220 mm

Cartoni per strato: 8 strati per pallet: 5

Cartoni per strato: 6 strati per pallet: 4

Dura e nello stesso tempo cedevole al taglio

Tipico

Al taglio rosato e bianco

Intenso

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	2902 KJ
	705 kcal
Grassi	74 g
di cui acidi grassi saturi	30 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	33 g
Sale	4,3 g