LARDO DI MAIALE • SQUISITO

Il lardo è ottenuto dal taglio dorsale del suino e ha uno spessore di circa 4/5 cm.
è una specialità dal gusto gradevolissimo grazie al sapiente dosaggio di aromi e spezie e l'accurato controllo dei tempi di stagionatura. E' delizioso tagliato sottile e accompagnato da una fetta di pane caldo.

Fratelli PUDDU SALUMIFICIO Oliena

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

Fratelli PUDDU
SALUMIFICIO
Olcena

LARDO DI MAIALE • SQUISITO

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	Lardo di maiale
INGREDIENTI	Carne suina, sale, destrosio, aromi naturali, E301, E252, E250
CODICE PRODOTTO	14
CODICE EAN PRODOTTO	
ASPETTO	Si presenta alto più di 3 cm, squadrato e rifilato, ricoperto con sale marino grosso, pepe nero, spezie e aglio naturale
PESO	Intero 2 Kg – trancio 0,5 Kg
PERIODO DI STAGIONATURA	1 mese 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
DIMENSIONI CARTONE
DIMENSIONI CARTONE

PALLETTIZZAZIONE
Scatola media
Scatola grande

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

CONSISTENZA	Consistenza morbida, vellutata e non oleosa
SAPORE	Il gusto è delicato, dolce e finemente sapido
COLORE	L'aspetto è compatto di colore bianco o bianco-rosato
AROMA	Il profumo è fragrante e ricco di aromi speziati e dolci

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	20%
Nitriti	mg/kg <150
Nitrati	
Sulfamidici	

PROFILO MICROBIOLOGICO

Salmonella	assente / 25 g
Listeria m.	$< 10^2$ UFc/g
S. aureus	< 5 x 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	9 g
Sale	1,6 g