

# SALSICCIA SARDA • CLASSICA

La nostra salsiccia ha la classica forma a “ferro di cavallo” e viene prodotta amalgamando con equilibrio parti magre e grasse del suino. Data la particolarità del prodotto si tritano le carni a grana grossa e si procede a condire l'impasto con sale marino, pepe, aglio fresco tritato e aromi naturali. Viene utilizzato solo budello naturale e la legatura viene effettuata a mano.



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



# SALSICCIA SARDA • CLASSICA

**DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO** Salsiccia classica stagionata  
**INGREDIENTI** Carne suina, sale, destrosio, aromi naturali, E301, E252, E250  
**CODICE PRODOTTO** 11  
**CODICE EAN PRODOTTO**

**ASPETTO** Forma classica a ferro di cavallo  
**PESO** 0,45 Kg ca  
**PERIODO DI STAGIONATURA** 10-20 giorni 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** 12  
**DIMENSIONI CARTONE** 130x400x270 mm  
**PALLETTIZZAZIONE** Cartoni per strati: 18      Strati per pallet: 4

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**CONSISTENZA** Consistenza tipica della salsiccia sarda in base alla stagionatura  
**SAPORE** Sapido ma non salato leggermente speziato  
**COLORE** Al taglio si evidenzia la tritatura media, le carni scelte di un bel rosso profondo e il grasso bianco perla e compatto  
**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 771/82 e successive modifiche e integrazioni - Decreto n. 174 del 24/09/2008



## CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

(valori medi)

Umidità  
Nitriti  
Nitriti  
Sulfamidici

## PROFILO MICROBIOLOGICO

Salmonella	assente in 25 g
Listeria m.	≤ 100 UFG/g
S. aureus	< 1000 UFG/g
E. Coli	assente

## VALORI NUTRIZIONALI

### Valori medi per 100 gr di prodotto

Valore energetico	1496 KJ
	360 kcal
Grassi	27 g
di cui acidi grassi saturi	11 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	28 g
Sale	3,6 g