

SALSICCIA SARDA • AL NEPENTE

Questa salsiccia viene prodotta con la classica lavorazione tradizionale, amalgamando con equilibrio parti magre e grasse del suino. Condita con un mix di spezie viene arricchita dal gusto del vino Nepente di Oliena.

Viene utilizzato solo budello naturale e la legatura viene effettuata a mano.



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



SALSICCIA SARDA • AL NEPENTE

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

INGREDIENTI

CODICE PRODOTTO

CODICE EAN PRODOTTO

Salsiccia classica stagionata al vino Nepente di Oliena

Carne Suina, Sale, Destrosio, Vino, Aromi Naturali, E301, E252, E250

11n

ASPETTO

PESO

PERIODO DI STAGIONATURA

CONSERVAZIONE

TRASPORTO

DESTINAZIONE D'USO

Forma classica a ferro di cavallo

0,45 Kg ca

10-20 giorni ca

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

Utilizzo di mezzi autorizzati al trasporto alimentare

Consumazione diretta

PEZZI PER CARTONE

DIMENSIONI CARTONE

PALLETTIZZAZIONE

12

130x400x270 mm

Cartoni per strati: 18 Strati per pallet: 4

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

CONSISTENZA

SAPORE

COLORE

Consistenza tipica della salsiccia sarda in base alla stagionatura

Sapido ma non salato leggermente speziato

Al taglio si evidenzia la tritatura media, le carni scelte di un bel rosso profondo e

il grasso bianco perla e compatto

Caratteristico e intenso leggermente aromatizzato

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 771/82 e successive modifiche e integrazioni - Decreto n. 174 del 24/09/2008



CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

(valori medi)

Umidità

Nitriti

Nitrati

Sulfamidici

PROFILO MICROBIOLOGICO

Salmonella	assente in 25 g
Listeria m.	< 100 UFC/g
S. aureus	< 1000 UFC/g
E. Coli	< 10 UFC/g

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