

SALSICCIA SARDA • PICCANTE

La classica salsiccia sarda con il gusto piccante di un mix di peperoncini.

Viene prodotta amalgamando con equilibrio parti magre e grasse del suino condite poi con un mix esclusivo di spezie e aromi. 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 • PICCANTE

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Salsiccia classica stagionata con peperoncino

INGREDIENTI

Carne suina, sale, destrosio, aromi naturali, E301, E252, E250

CODICE PRODOTTO

22

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, piacevolmente piccante

COLORE

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

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 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