



Informazioni generali

| | |
|-------------------------|--|
| Marchio | Salumi del castello |
| Codice articolo | 500175 |
| Descrizione | Nicastrese Piccante S.V. |
| Peso medio prod. | Kg 0,500 |
| Codice EAN | 2333304 |
| Scadenza | 6 mesi |
| Sede di prod. | Via degli Uliveti 49, 88046 Lamezia Terme (CZ) |
| Bollo CE | CE IT 1667 L |

Caratteristiche organolettiche

| | |
|-----------------|---------------|
| Aspetto esterno | Tipico |
| Odore | delicato |
| Sapore | piccante |
| Colore | rosso intenso |

Ingredienti

Ingredienti: carne suina, salsa di peperoncino piccante, sale, zuccheri: destrosio, saccarosio, spezie e aromi naturali pepe nero, antiossidante: E301, conservanti: E250, E252

Peculiarità

NON CONTIENE GLUTINE LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE

Modalità di conservazione e di

Modalità di trasporto Temperatura controllata a +4°C

Modalità di conservazione in luogo asciutto e non a contatto con la diretta luce del sole, e comunque secondo quanto riportato in etichetta.

Valori nutrizionali su 100g

| Nutriente | Valore per 100g | U.M. |
|---------------------|-----------------|--------------|
| Energia Kcalorie | 385 | Chilocalorie |
| Energia Kjoule | 1611 | Chilojoule |
| Grassi totali | 30,80 | Grammi |
| Acidi grassi saturi | 10,5 | Grammi |
| Carboidrati | 1,6 | Grammi |
| Zuccheri | <0,1 | Grammi |
| Proteine | 25,10 | Grammi |
| Sale | 1,9 | Grammi |

Caratteristiche microbiologiche

| | |
|-------------------------|-----------------|
| Escherichia Coli | < 5 u.f.c./g |
| Salmonella Spp | Assente in 10 g |
| Listeria Monocitogenes | Assente in 10 g |
| Stafilococchi Coagulasi | Assente in 10 g |

Caratteristiche logistiche

| Imballo | Dati imballo | | Dimensione confezione (mm) lxlxh | Pallettizzazione | | | |
|---------|----------------------|-------------|-------------------------------------|------------------|-----------|---------------|-----------|
| | Peso confezione (Kg) | Tara Ct (g) | | Pz/Ct | Ct/strato | Strati/pallet | Ct/pallet |
| A | ± 4 | 350 | 380X280X115 | 8 | 8 | 6 | 48 |
| B | ± 6 | 500 | 450X290X140 | 12 | 5 | 8 | 40 |
| C | ± 11 | 600 | 450X320X210 | 25 | 5 | 6 | 30 |

Descrizione prodotto

Il prodotto denominato "SPIANATA" è ricavato dall'impasto, ben amalgamato, delle carni della spalla e della sottocostola dei suini macinate a grana grossa con lardo, sale, salsa di peperoncino dolce e piccante.

L'impasto viene insaccato, successivamente forate e quindi inserito in delle griglie per dare la caratteristica forma schiacciata. La stagionatura viene fatta allo stato naturale in apposito ambiente igienicamente sano, per trenta giorni, dopo tale periodo viene messa in vendita confezionata SV.