



### Informazioni generali

<b>Marchio</b>	Salumi del castello
<b>Codice articolo</b>	500175
<b>Descrizione</b>	Nicastrese Piccante S.V.
<b>Peso medio prod.</b>	Kg 0,500
<b>Codice EAN</b>	2333304
<b>Scadenza</b>	6 mesi
<b>Sede di prod.</b>	Via degli Uliveti 49, 88046 Lamezia Terme (CZ)
<b>Bollo CE</b>	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 i 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.