

Lardo arrotolato tipico veneto "Soranzo"

Scheda tecnica

DENOMINAZIONE:	lardo arrotolato tipico veneto "Soranzo"
STABILIMENTO DI PRODUZIONE:	vedi etichetta aggiuntiva
PRODOTTO:	suino pesante italiano: allevato e macellato in Italia
STAGIONATURA:	media circa 3/7 mesi
INGREDIENTI:	lardo e pancetta di suino, sale, vino, spezie, aromi, destrosio, saccarosio, antiossidante: E301 (ascorbato di sodio) E252 (potassio nitrate)
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	
ASPETTO / COLORE:	grasso bianco con venature di magro color rosa
PROFUMO:	delicato
GUSTO:	dolce
CONSISTENZA:	soda ma morbida al taglio
CARATTERISTICHE FISICHE	
PESO MEDIO:	per prodotto intero: kg 12-18 mezzo sottovuoto: kg 6-8
FORMA:	salame di forma cilindrica del diametro di 30 cm.; lunghezza circa 50 cm. costituito da 6-7 strati
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (per 100g di prodotto)	
ENERGIA:	kJ 2737 / kcal 664
GRASSI:	68,40 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI:	27,63 g
CARBOIDRATI:	0,50 g
DI CUI ZUCCHERI :	0,30 g
PROTEINE:	12,10 g
SALE:	3,00 g
CONFEZIONAMENTO	
UNITÀ DI MISURA:	kilogrammo
CONFEZIONAMENTO:	sottovuoto
IMBALLAGGIO:	cartone ondulato tipo americano
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	
	in frigorifero da +2° a +8° C
ALLERGENI	
	al prodotto non vengono aggiunti ingredienti che conteogano glutine e/o lattosio