

SCHEDA TECNICA “CAPOCOLLO di SUINO NERO dei NEBRODI”



Carne utilizzata: Carni pregiate di Suino Nero dei Nebrodi Autoctoni e allevati allo stato semibrado esclusivamente nella Riserva Naturale dei Nebrodi. Lavorato secondo le più antiche tradizioni siciliane. Strettamente legato al territorio d'origine.

Parti anatomiche utilizzate: sezioni di fasci muscolari del collo.

Ingredienti: carne selezionata di Suino Nero dei Nebrodi, provenienti da allevamenti allo stato brado controllato, sale, aromi e spezie.
SENZA GLUTINE, ADDITIVI, FARINE O CONSERVANTI AGGIUNTI.

Gli ingredienti utilizzati, pur non escludendo fenomeni di “Cross Contamination” sono privi di sostanze allergizzanti e di glutine.

Fasi di lavorazione:

- disosso
- spolpo carni
- salamoia delle carni unitamente agli altri ingredienti per non meno di 08 giorni
- arrotolamento della coppa in fazzoletti di budello di vitello collato
- fasciatura manuale con spago per alimenti
- asciugatura (in cella d'asciugatura ad una temperatura di 26° C ed una percentuale di umidità del 65% per circa 12 ore)
- stagionatura (in cella di stagionatura ad una temperatura di circa 4° C ed una percentuale di umidità del 75% per circa 30/35 giorni).

Presentazione prodotto : forma cilindrica, legato a mano.

Dimensioni delle pezzature intere: cm 15(quindici) circa di diametro per una lunghezza di 25 (venticinque) circa del peso di gr.1200(milleduecento) circa.

Dimensioni delle pezzature tagliate a metà: cm 15(quindici) circa di diametro per una lunghezza di 12 (dodici) circa del peso di gr.600(seicento) circa.

Confezionamento : sottovuoto in busta singola, termosaldata.

Shelf life del prodotto intero e tagliato a metà : 180 gg

Tipo imballaggio: scatole da Kg 5 circa

Conservazione: + 5°/ 6° C.

Etichettatura: etichetta esterna alla busta, oppure legata al prodotto , riportante logo aziendale marchio tipico del prodotto, n° di aut. CEE dello stabilimento, luogo di produzione e di confezionamento, ingredienti, lotto di produzione, data di produzione e data preferibile di consumo.

Conservazione e trasporto consigliata: da + 3° a + 9° C.

Modalità di consumo: il prodotto deve essere consumato tal quale.

Modalità di conservazione del prodotto rimanente dopo il taglio: la conservazione deve avvenire a temperatura di + 3°/5° C ed il prodotto deve essere protetto con pellicole per alimenti.

VALORI NUTRIZIONALI COPPA DI SUINO NERO DEI NEBRODI	Valori nutrizionali medi Per 100 g di prodotto
Valore energetico	448 Kcal 1872 KJ
Proteine	18 g
Carboidrati	0,3 g
Grassi	42,4 g
di cui saturi	12, 54 g
Fibra alimentare	0 g
Sodio	2,39 g

Certificazioni: Certificato dal Centro Nazionale di Ricerca e identificato attraverso il marchio collettivo di qualità depositato presso il ministero legato ad un severo disciplinare di produzione.

