

SCHEDA TECNICA “ LARDO SALATO di SUINO NERO DEI NEBRODI “



Carne utilizzata: Lardo pregiato 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: lardo dorsale e/o sezioni di lardo della pancetta disossata.

Ingredienti: Lardo selezionato 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 con relativa separazione del lardo dalla carne.
- salamoia delle carni unitamente agli altri ingredienti per non meno di 20 giorni
- asciugatura (in cella ad una temp. di 26° C ed una percentuale di umidità del 65% per circa 12 ore)
- stagionatura (stanza con temperatura di circa 04° C ed una percentuale di umidità del 75% per circa 25/30 giorni).

Presentazione : forma rettangolare irregolare non standardizzata.

Dimensioni delle pezzature intere: irregolari, non standardizzate del peso di gr 1500(millecinquecento) circa.

Confezionamento del prodotto: sottovuoto in busta singola, termosaldata.

Shelf life del prodotto: 180 gg.

Tipo imballaggio del prodotto intero sottovuoto: scatole alimentari da Kg 05 circa

Etichettatura : etichetta esterna alla busta (mis. 58x74), 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°/6° C ed il prodotto deve essere protetto con pellicole per alimenti.

VALORI NUTRIZIONALI SM102 Valori nutrizionali medi
LARDO SALATO DI SUINO Per 100 g di prodotto
NERO DEI NEBRODI

Valore energetico	893 Kcal 3733 KJ
Proteine	1,8 g
Carboidrati	0 g
Grassi	98,2 g
di cui saturi	29 g
Fibra alimentare	0 g
Sodio	g

Unico al mondo ad avere il 70% di GRASSI INSATURI e POLINSATURI

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.

Riferimenti normativi : Reg. 852/2004, Reg.853/2004, Reg. 178/02, Reg. 2073/2005, Dir. 89/2003, Reg. 1829/2003, Reg. 1830/2003, DPR 777/1982, DM 21/03/1973 e succ. modifiche, Decreto 27/02/2008.