



Salumi di Scarpaccia srl

Loc. Scarpaccia, 51/b
52015 Pratovecchio Stia Arezzo
Tel. e fax 0575.583813

SALUMI TIPICI DEL CASENTINO



PANCETTA

STAGIONATO DI SUINO
SCHEMA PRODOTTO

INGREDIENTI: carne di suino origine Italia, sale, destrosio, saccarosio, aromi, spezie. Antiossidante: E300 (acido ascorbico). Conservanti: E252 (nitrato di potassio), E250 (nitrito di sodio).

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto: Valore energetico kj 1414 kcal 338, Grassi g 28 di cui Acidi grassi saturi g 9,6, Carboidrati g 0,6 di cui Zuccheri g 0,6, Proteine g 21, Sale g 2,5

SENZA GLUTINE, SENZA ALLERGENI

Allergeni presenti nell' alimento (Reg. 1169/2011 All. II): non presenti

Codice prodotto:

- 0008 – pancetta intera
- 0008/01 – pancetta a metà sottovuoto
- 0008/02 – pancetta ad ottavi sottovuoto EAN 2610928
- 0008/03 – pancetta arrotolata del contadino
- 0008/04 – pancetta arrotolata scacciasreghe

Prodotto confezionato con carni di suino nazionali, salate alla vecchia maniera secondo la tradizione locale, aromatizzate ai profumi del sottobosco e stagionate per lunghi periodi in freschi locali.

Modalità di conservazione: in luogo fresco ed asciutto sia per il prodotto intero che per il prodotto porzionato in sottovuoto.

DA CONSUMARSI ENTRO 12 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE.

Prodotto soggetto a calo naturale, da vendersi a peso, in confezione sottovuoto previa sottrazione del peso della busta (tara riportata in etichetta).

Si dichiara che la ditta Salumi di Scarpaccia attua un piano di autocontrollo (HACCP) sui prodotti e sui processi produttivi a norma del REG CE 852 E 853/2004; è in grado di tracciare tutta la filiera produttiva e rintracciare ogni singolo ingrediente che compone il prodotto finito.

Rev. 10 del 30.05.2023