



Lucanica dolce e piccante

È il salume principe della nostra gamma

Per la sua preparazione utilizziamo esclusivamente carni fresche di maiali nazionali, per essere più precisi si utilizzano maiali provenienti dalle stalle lucane, a due passi dalla nostra azienda.

La carne denervata viene sminuzzata, condita con sale, peperoncino in polvere e finocchietto selvatico.

Gli impasti vengono lasciati riposare per una notte e il giorno successivo si procede con l'insacco in budello naturale di suino. In seguito ha inizio la stagionatura e dura circa 18 giorni, al termine dei quali vi è la fase di confezionamento sottovuoto.

Per l'assenza di glutine, derivati del latte e conservanti (nitrati e nitriti) la "Lucanica" è un salume riconosciuto dai nostri consumatori come prodotto di altissima qualità.

confezione
sottovuoto
in astuccio



confezione
sottovuoto
con etichetta



ingredienti	carne di suino nazionale, sale, spezie, finocchietto e peperone dolce e/o piccante.
magro-grasso	90/10
budello naturale	calibro 40/42
peso confezione	280 g circa
tipo confezione	sottovuoto
conservazione	in luogo fresco e asciutto
shelf life	180 giorni
dimensione cartone	260 x 190 x 160
pezzi per cartone	12
cartoni per strato pallets	18
strati per pallets	5
cartoni per pallets	90
dimensioni pallets	120 x 80

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g di prodotto

Energia	1308 kJ - 315 kcal
Grassi	23,0 g
di cui acidi grassi saturi	3,0 g
Carboidrati	5,8 g
di cui zuccheri	0,3 g
Proteine	21,0 g
Sale	4,8 g