



Soppressata dolce e piccante

Sicuramente uno dei salumi più nobili d'Italia

Per la sua preparazione usiamo solo le parti più nobili del maiale, coscia e filetto, e per il giusto apporto di grasso utilizziamo la pancetta.

Le carni fresche di maiali nazionali, hanno sempre la stessa provenienza ossia da allevamenti Italiani.

La carne denervata viene sminuzzata, condita solamente con sale e pepe sia macinato che in grani.

L'impasto, dopo essere stato lasciato a riposare, viene insaccato in budello naturale di maiale e la stagionatura dura circa 30 giorni.

Al termine della stagionatura la Soppressata viene confezionata sottovuoto dove si conserva per 180 giorni. Anche in questo prodotto è assente il glutine e non ci sono derivati del latte.

confezione
sottovuoto
con etichetta



ingredienti carne di suino nazionale, sale, spezie e aromi, zuccheri: destrosio e saccarosio, antiossidanti: acido ascorbico, conservanti: nitrito di sodio e nitrito di potassio.

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

confezione
sottovuoto
pressata

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g di prodotto

Energia	1518 kJ - 365 kcal
Grassi	26,0 g
di cui acidi grassi saturi	14,0 g
Carboidrati	3,7 g
di cui zuccheri	3,5 g
Proteine	29,0 g
Sale	4,0 g