	Salumificio Val Rendena Spa **Via 4 Novembre, 71 Loc. Vigo Rendena - 38094 Porte di Rendena -TN** **Tel. 0465/801031 - Fax 0465/801796 - www.salumificiovalrendena.it**

Codice prodotto	**0160**	Denominazione commerciale	**SPECK PERFETTA18® SENZA COTENNA P.T. SV**
Codice ean	**280160**	Codice Intrastat	**02101981**

Stabilimento produzione/confezionamento	**Via Cesena, 7 Loc. Preore - 38095 Tre Ville (TN)**	Bollo CE stabilimento produzione	**IT U0Z7A CE**

Breve descrizione del prodotto, peso, scadenza e conservazione

Speck quadrato speciale per affettamento, senza osso della noce, intero pronto taglio sv. Nasce appositamente largo 16/18 cm per essere affettato. La sua caratteristica principale è l'ottenimento della squadratura in un momento della lavorazione che non pregiudica la successiva, necessaria, integrità e perfezione delle fette. Così è più facile da affettare e le confezioni sono più belle. Ideale anche per aziende di somministrazione che abbiano poco spazio o affettatrici piccole. Colore del prodotto: rosso per la parte magra, bianco/rosato per la parte grassa. Temperature di trasporto e conservazione: al fresco. Provenienza materia prima: paesi CE (quasi tutto Germania).

Peso del prodotto (circa)	**2,80 kg**	Data di scadenza	**150 GG**	Conservazione	**Conservare al fresco**

Lista degli ingredienti

INGREDIENTI: COSCIA DI SUINO (ORIGINE UE), SALE, DESTROSIO, SACCAROSIO, SPEZIE, AROMI NATURALI. ANTIOSSIDANTE E301. CONSERVANTI E250, E251. SENZA LATTOSIO. PRODOTTO E CONFEZIONATO DA SALUMIFICIO VAL RENDENA SPA IN VIA CESENA 7, TRE VILLE (TN) IT U0Z7A CE. DA VENDERSI A PESO. NON FORARE LA CONFEZIONE. CONSERVARE AL FRESCO. Involucro: 7-plastica. Raccolta differenziata. Verifica le disposizioni del tuo Comune.

Processo produttivo, tempi e temperature

La coscia fresca di maiale disossata rifilata e pulita viene salata e massaggiata con miscela di sale, erbe aromatiche, spezie e aromi per circa 25 giorni su appositi telai, posizionata in salagione e successivamente in riposo a freddo. Seguono le fasi di pressatura, affumicatura con truciolo naturale di faggio e bacche di ginepro, stagionatura per il periodo minimo stabilito, lavaggio, asciugamento, taglio e confezionamento.

Tempo di produzione complessivo	**120 GIORNI**	Temperature	Minima 2°C, Massima 20°C

Imballo

Imballo primario	**busta sottovuoto**	Imballo secondario	**cartone**

Dimensioni del cartone, pezzi per cartone e composizione bancali

	Profondità	Larghezza	Altezza	Pz. x cart.	Cart. x strato	Strati bancale
CARTONE NR. 1 (195X287X380)	38,00 cm	28,70 cm	19,50 cm	4	8	6

Tabella allergeni

Sostanza allergene	Presenza	Dove
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	NO	/
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	/
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	/
Soia e prodotti a base di soia	NO	/
Latte e prodotti a base di latte (lattosio compreso)	NO	/
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati	NO	/
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	/
Senape e prodotti a base di senape	NO	/
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	/
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	NO	/
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	/
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	/
Uova e prodotti a base di uova	NO	/
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	/

Informazioni nutrizionali

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto			
Valore energetico KJ	1.100,00	Carboidrati	4,80
Valore energetico Kcal	261,00	Di cui zuccheri	0,00
Grassi	16,00	Proteine	30,00
Di cui saturi	10,00	Sale	3,00

Salumificio Val Rendena Spa

Vigo Rendena, 13/01/2022