



Loc. Castelnuovo, 70H/I - Subbiano (AR) – 52010 - Tel: 0575-488977

SCHEDA TECNICA “Crostino di Cinghiale”

DESCRIZIONE

Il processo di preparazione prevede una fase di lavaggio e cernita degli ortaggi utilizzati, seguita da una prima cottura (soffritto) aggiunta della carne ed altri ingredienti, ultimazione della cottura e macinazione. Il prodotto ancora a temperatura di ebollizione viene confezionato in vasi di vetro. Successivamente si procede alla sterilizzazione in autoclave.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Una vera specialità gastronomica dedicata a chi ama i sapori equilibrati ma grintosi. Un alleato in più in cucina per rendere sfiziosi ogni semplice fetta di pane.

INGREDIENTI

Carne di Cinghiale 42%, Fegato di Suino 15%, Carne di Suino 12%, Cipolle, Vino Rosso(Solfiti), Olio Extra Vergine di Oliva, Capperi sotto sale, Sedano, Carote, Vin Santo(Solfiti), Passata di Pomodoro, Prezzemelo, Acciughe, Aceto di Mele(Solfiti), Sale, Dado Vegetale Naturale(Cipolle,Zucchine, Sedano, Carote,Sale, Basilico, Passata di Pomodoro,Olio Extra Vergine di Oliva),Pepe.

CODICE ARTICOLO

120035

PARAMETRI FISICI

Peso netto 180 g – VASO VETRO

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

valori medi per 100 grammi di prodotto

Energia	271 KCal	1133.9 KJ
		% Valore Giornaliero*
Grassi Totali	17g	24%
Grassi Saturi	2.3g	11%
Carboidrati	1.4g	1%
di cui Zuccheri	1.4g	2%
Proteine	28g	56%
Sale	500mg	8%
Ferro		27%

* I valori percentuali giornalieri sono sulla base di una dieta di 2.000 Calorie

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Il prodotto va conservato lontano da fonti di calore.
Una volta aperto il prodotto si conserva in frigorifero tra 0° e +4° C per 5 giorni.

CONSIGLI D'USO

Ideale per : preparazione di crostini con pane.

SHELF-LIFE

24 mesi

PEZZI PER IMBALLO

12

PESO A CARTONE (KG)

5

CARTONI PER STRATO

12

CARTONI PER PEDANA

84

DIMENSIONE CARTONE (La *Lu * H)

29,4 * 21,5 * 9