

SCHEDA TECNICA



IT 136 L
CE

CARNE SECCA MONTEROSA FESA C/RETE TROCKENFLEISCH MONTEROSA GERIPPT COD. WE898-WE899

Le Specialità gastronomiche a marchio Nino Galli sono contraddistinte dal gusto schietto e deciso, ispirate alle antiche usanze ancora oggi vive nel territorio delle valli attorno al Monte Rosa.



REALIZZAZIONE: Questo delicato prodotto è realizzato con fesa punta d'anca di bovino e viene salata a secco con spezie e aromi secondo antica ricetta tradizionale.

A fine salatura la fesa viene insaccata in budello e stretta con una legatura elastica. Nel corso della stagionatura il prodotto viene più volte sottoposto ad operazioni di pressatura che conferiscono allo stesso la caratteristica forma squadrata.

PEZZATURE ED IMBALLI

Articolo	Peso medio	Confezionamento primario	Pezzi per scatola	Pallettizzazione	Temperatura di conservazione
Carne secca Monterosa c/rete Trockenfleisch Monterosa Gerippt Cod. WE898	2 Kg	Sacchetto Sottovuoto	4 pezzi	Bancale 80x120 cm n.8 cartoni x n.6 piani Misura scatola l 390 x lar 300 x h 150 mm	0-4° C
Carne secca Monterosa c/rete Trockenfleisch Monterosa Gerippt 1/2 Cod. WE899	1 Kg	Sacchetto Sottovuoto	8 pezzi	Bancale 80x120 cm n.8 cartoni x n.6 piani Misura scatola l 390 x lar 300 x h 150 mm	0-4°C

LIMITI MICROBIOLOGICI

E. coli	<50 UFC/g
Staphylococcus A.	<100 UFC/g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g per aw > 0,92 <100 UFC/g fino al termine del TMC per aw ≤ 0,92
Salmonella Spp	Assente in 25 g

TABELLA NUTRIZIONALE (SU 100 g)

Valore energetico	740/177 Kj/kcal
Grassi	3 g
di cui saturi	1,3 g
Carboidrati	< 0,5 g
di cui zuccheri	< 0,5 g
Fibre	< 0,5 g
Proteine	37 g
Sale	3,7 g

Ingredienti: Fesa di bovino (punta d'anca); Sale; Zuccheri: saccarosio, destrosio, fruttosio; Spezie; Antiossidante: ascorbato di sodio (E301); Conservanti: potassio nitrato (E252), sodio nitrito (E250).

Il prodotto non contiene allergeni in conformità al Reg. UE 1169/2011 e successive modifiche.

Il prodotto è **SENZA OGM** e **SENZA GLUTINE**

TMC: 180 gg intero 120 gg metà e tranci

Gli imballi utilizzati per il confezionamento sono conformi alla legislazione vigente

Il prodotto è conforme ai limiti stabiliti dal Reg. CEE/UE 1881/2006



A seconda della disponibilità di mercato la carne bovina potrà avere origine UE oppure NON UE e sarà dettagliata in etichetta prodotto.

Rev.4 del 24/03/2020