

LARDO

Prodotto ottenuto da lardo di spalla e schiena di suino. Il prodotto è posto sotto sale e affinato per almeno 3 mesi.

Proprietà organolettiche

Colore: All'esterno bianco. All'interno bianco tendente al rosa.

Odore: Dolce con note di pepe e aglio.

Sapore: Delicato.

Aromi: Note di aglio, pepe e rosmarino ben definite.

Consistenza: Fondente e umida.

Ingredienti e composizione

Lardo suino, sale, pepe, aglio, rosmarino. Nella variante ai mirtilli, all'erba iva o alla camomilla gli stessi sono presenti nella lista ingredienti. Il prodotto non contiene lattosio, zuccheri, glutine ed è consentito ai celiaci glutine ed è consentito ai celiaci (inserito nel "prontuario prodotti in commercio consentito ai celiaci" AIC).

Prodotto con suini, nati, allevati e macellati in Italia (provincia di Sondrio).

Allergeni

Secondo D.lgs. 8 febbraio 2006 N.114 e Direttiva 2007/68/CE non sono presenti allergeni.

OGM

È un prodotto che non contiene OGM ai sensi dei Regolamenti (CE) 1829/2003 e 1830/2003.

Valori Nutrizionali (per 100 g) e caratteristiche chimiche nutrizionali

Valore Energetico: 2407 kJ / 604 kcal - Grassi 67 g (di cui acidi grassi saturi 18 g), carboidrati 0,4 (di cui zuccheri 0 g), proteine 3,8 g, sale 2,12 g

Caratteristiche chimico-fisiche

Residui dei medicinali veterinari: entro i limiti stabiliti dal Regolamento (CE) 507/1999 e s.m.i.

Additivi alimentari: assenti - Zuccheri: assenti

Limiti Microbiologici

Enterobatteri totali: <100 UFC/g - S. Aureus: <100 UFC/g - E. Coli: <100 UFC/g - Salmonella spp: assente - Listeria: assente

Proprietà e caratteristiche del packaging

Il prodotto viene confezionato con imballaggi conformi al D.Lgs. 25 gennaio 1992 N. 108, e al D.M. 21 marzo 1973 e s.m.i. o alternativamente confezionato sottovuoto in sacchetti adatti all'uso alimentare.

Data di scadenza

La data indicata in etichetta garantisce la piena salubrità del prodotto e si ritiene valida solo se viene mantenuta la regolare catena del freddo dal momento dell'acquisto a quello del consumo. Il prodotto, una volta terminati i regolari e corretti processi di salatura e affinatura, potrà essere consumato (previo confezionamento sottovuoto) entro 6 mesi dalla data di confezionamento. Se il prodotto è confezionato sottovuoto e non viene aperto l'imballaggio, le originarie proprietà organolettiche sono garantite inalterate per il periodo indicato come scadenza. Se il prodotto è confezionato in imballaggi di carta, la data di scadenza garantisce la salubrità del prodotto correttamente conservato, ma, considerate le sue evoluzioni naturali, si suggerisce il consumo nel breve periodo al fine di gustare al meglio le sue caratteristiche originarie.

Metodi di conservazione e mantenimento

Il prodotto va sempre mantenuto ad una temperatura di massimo +4°C. Il prodotto sottovuoto va conservato nel suo sacchetto chiuso e integro, il prodotto non sottovuoto va avvolto con pellicola per alimenti per garantire una migliore conservazione. Nel caso di prodotto non confezionato sottovuoto, per mantenere al massimo le sue caratteristiche originarie, è consigliabile e preferibile il consumo nel breve periodo.

Istruzioni per il corretto consumo

Se il prodotto è venduto sottovuoto, lasciare ossigenare il prodotto per qualche ora prima dell'utilizzo aprendo il sacchetto sottovuoto e mantenendo il prodotto ad una temperatura di max +4°C. Una volta tolto dal sacchetto sottovuoto è possibile conservare il prodotto a max +4°C confezionandolo nuovamente sottovuoto oppure avvolgendolo con pellicola trasparente adatta all'uso alimentare. Nel caso di prodotto non confezionato sottovuoto, per mantenere al massimo le sue caratteristiche originarie, è consigliabile e preferibile il consumo nel breve periodo.

Condizioni di trasporto

Il trasporto viene effettuato tramite mezzi provvisti di autorizzazione sanitaria e a temperature controllate. Il trasporto può avvenire o con mezzi refrigerati o, per tratte brevi, con contenitori termici e ghiaccio sintetico che permettono di mantenere la temperatura controllata per la durata del trasporto.

Produttore

MA! Officina Gastronomica SRL - via De Giacomi, 7 - 23024 Madesimo (SO) - www.maofficinagastronomica.com

Rea SO-69960 P.I. 07050800965 IT G5H2P CE

Data ultimo aggiornamento della scheda prodotto

Novembre 2020