

MORTADELLA DI FEGATO

Prodotto insaccato in budello naturale ottenuto da carne macinata di suino (10% di fegato di suino). Il prodotto è confezionato e commercializzato in due linee: da consumare previa cottura (fresco) e da consumare crudo (stagionato). Il prodotto stagionato è commercializzato dopo stagionatura di minimo 90 giorni.

Proprietà organolettiche

Colore: All'esterno grigiastro. All'interno la parte grassa e quella magra risultano ben amalgamate e uniformemente distribuite.

Odore: Dolce e ferroso.

Sapore: Intenso con note di vino rosso e spezie.

Aromi: Aroma consistente. Persistenza di note di spezie secche come alloro, aglio, cannella, pepe e noce moscata.

Consistenza: Compatta e leggermente masticabile.

Ingredienti e composizione

Carne di suino, fegato di suino, grasso suino, sale, aglio, vino rosso, spezie, sale nitrato (3 g per 100 kg). Nella variante ai mirtilli, gli stessi sono presenti nella lista ingredienti. Insaccato in budello naturale. 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

Solfiti.

OGM

E' 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

Umidità: inferiore al 56% - Valore Energetico: 634 kJ / 151 kcal - Grassi: 2 g (di cui acidi grassi saturi 0,72 g) - Carboidrati: 0,4 g (di cui zucchero 0 g) - Proteine: 33,1 g - Sale: 3,1 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

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 stagionato potrà essere consumato (previo confezionamento sottovuoto) entro 6 mesi dalla data di confezionamento, quello fresco entro 15 giorni. 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 in imballaggi adatti al contatto con alimenti, avendo l'accortezza di coprire la superficie tagliata (nel caso di variante stagionata) con pellicola per alimenti al fine di evitare il più possibile la naturale ossidazione della carne. 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

Per prodotto stagionato. 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 apponendo una pellicola trasparente adatta all'uso alimentare sulla parte affettata del salume. Nel caso di prodotto non confezionato sottovuoto, per mantenere al massimo le sue caratteristiche originarie, è consigliabile e preferibile il consumo nel breve periodo.

Per prodotto fresco. Da consumare previa cottura; da acqua fredda cuocere a fuoco basso per almeno 40 minuti.

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

Data ultimo aggiornamento della scheda prodotto

Novembre 2020