

BRISAOLA DI PUNTA D'ANCA

Brisaola ottenuta da fese di manze fra i 16 e i 20 mesi di età. La carne, rigorosamente fresca, viene rifilata e pulita dal grasso in eccesso. Successivamente salata e posta in stagionatura senza conservanti chimici. Il prodotto è confezionato e commercializzato con due diverse stagionature minime garantite, dalla più fresca di 45 giorni, fino ai 60 giorni.

Proprietà organolettiche

Colore: All'esterno bianco/grigio tipico delle muffe createsi con la stagionatura. All'interno rosso intenso con i bordi leggermente scuri e con venature marcate di grasso ben visibili e di colore bianco.

Odore: Tipico del prodotto con spiccati sentori di spezie. Tendenzialmente dolce.

Sapore: Gusto deciso, sapidità e dolcezza ben bilanciate.

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

Consistenza: Compatta.

Ingredienti e composizione

Carne fresca di manzo, sale, spezie, aglio. Il prodotto non contiene conservanti, lattosio, zuccheri, glutine ed è consentito ai celiaci (inserito nel "prontuario prodotti in commercio consentiti ai celiaci" AIC).

Allergeni

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

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: 0,40 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, una volta terminati i regolari e corretti processi di salatura e stagionatura, potrà essere consumato (previo confezionamento sottovuoto) entro 6 mesi dalla data di confezionamento. Se confezionato sottovuoto e non viene aperto l'imballaggio, le originarie proprietà organolettiche sono garantite inalterate per il periodo indicato come scadenza. Se 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. Se confezionato sottovuoto va conservato nel suo sacchetto chiuso e integro, se non sottovuoto va avvolto in imballaggi adatti al contatto con alimenti, avendo l'accortezza di coprire la superficie tagliata 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

Se il prodotto è venduto sottovuoto, lasciare ossigenare per qualche ora prima dell'utilizzo aprendo il sacchetto sottovuoto e mantenendo il prodotto ad una temperatura di max +4°C. Il salume va sempre affettato controvena. 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. Se il prodotto non è venduto sottovuoto spazzolare leggermente la muffa e affettare controvena. Nel caso di brisaola non confezionata 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.maofficinagastromonica.com
Rea SO-69960 P.I. 07050800965 IT G5H2P CE

Data ultimo aggiornamento della scheda prodotto

Novembre 2020