



SCHEMA TECNICA:

Verzini Grossi Sottovuoto

Verzini Grossi L.M.

Sottovuoto

Nome commerciale prodotto VERZINI GROSSI SOTTOVUOTO VERZINI GROSSI L.M. SOTTOVUOTO	Codice prodotto 0051GS 0051LMS
Indirizzo produttore Via Molini 11, 23868 VALMADRERA (LC)	Data ultimo aggiornamento scheda Maggio 2019 La data indicata annulla e sostituisce la validità delle precedenti edizioni.

Indicazioni minime

Denominazione di vendita	Insaccato crudo non stagionato
Descrizione del prodotto	Insaccato crudo non stagionato a base di carne suina (suini nati ed allevati in Italia), in budello bagette. Il prodotto non contiene glutine. Presente nel Prontuario AIC (Associazione Italiana Celiachia)
Elenco ingredienti	Ingredienti: Carne di suino, grasso suino, acqua, sale, vino (contiene SOLFITI) spezie, aromi. Esaltatore di sapidità: E621, antiossidanti: E300, E301.
Descrizione del prodotto	Sfusi sottovuoto o in file sottovuoto.
Formato e confezione -Peso/pezzo (Kg)	0.100 Kg cad. uno Verzini Grossi 0.120 Kg cad. uno Verzini Grossi L.m. 0.600 Kg per fila Verzini Grossi 0.720 Kg per fila Verzini Grossi L.m.

Modalità di conservazione -Temperatura/Luogo fresco asciutto -TMC o Data di scadenza	Conservare a temperatura di +2/+4°C 14 Giorni dalla data di confezionamento.
Modalità d'impiego:	Da consumarsi previa cottura
Valori medi nutrizionali su 100 g di prodotto	Energia: 193 Kcal – 808 KJ Grassi: 15.1 g Di cui acidi grassi saturi: 4.6 g Carboidrati: 0.5 g Di cui zuccheri: 0.4 g Sale: 1.8 g Proteine: 14.7 g
Allergeni alimentari A - Cereali contenenti glutine e prodotti derivati A - Uova e prodotti a base di uova X - Solfiti A - Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) A - Soia e prodotti a base di soia A - Frutta a guscio e prodotti derivati A - Arachidi e prodotti derivati A - Crostacei e prodotti derivati A - Semi di sesamo e prodotti derivati A - Senape e prodotti derivati Indicare: X = presente (ingrediente che lo contiene) CC = la presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa A= assente	
L'azienda Butti s.n.c. ha implementato un sistema di autocontrollo secondo il metodo H.A.C.C.P. ai sensi del Reg. (CE) 852/2004.	