

ARTICOLO	157200		
DESCRIZIONE PRODOTTO	"OLTRE" MORTADELLA DI CINGHIALE C/PISTACCHIO OVALINA A META'		
DESCRIZIONE IN ETICHETTA	ART.1572 "OLTRE" MORTADELLA DI CINGHIALE CON PISTACCHIO		
PESO MEDIO PZ (kg)	3,500		
DIMENSIONI PZ (L x H x P mm)	x x		
PEZZI CT (U.VE.)	2		
PESO MEDIO CT (kg)	7,000		
CODICE CT (L x H x P mm)	028 (260 x 195 x 380)		
CT/STRATO	STRATI/PLT	CT/PLT	
9	5	45	
GTIN 13	GTIN 14	2429200	98007965015723
IVA	10		
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	0/+4 °C		
SHELF LIFE	120 GIORNI		
PERCENTUALE DI RESA	// %		
STAGIONATURA	//		
NOTE	OVALINA A META'		



CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		
Energia	kJ/100g	1236
	kcal/100g	298
Grassi	g/100g	24,9
Acidi grassi saturi	g/100g	9,1
Carboidrati	g/100g	1,8
Zuccheri	g/100g	0
Proteine	g/100g	15,6
Sale	g/100g	3,3

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
E.Coli	Ufc/g	<10
Staphylococcus Aureus	Ufc/g	<10
Salmonella	Ass/pres/25g	ASSENTE
Listeria Monocytogenes	Ass/pres/25g	ASSENTE

CARATTERISTICHE GENERALI:

La mortadella è senz'altro uno dei prodotti più graditi ed apprezzati dalla gente; questo perché particolarmente adatta alle esigenze di un pasto veloce e sostanzioso (ed a costi normalmente accessibili), mantenendo un ottimo livello di gradevolezza ed appetibilità. Sfatata una volta per tutte la leggenda che sia ottenuta con carni di poco pregio, ha acquistato nuova nobiltà con prodotti come la nostra "Cinghialina", ottenuti solo con carni di cinghiale (di cui la metà in pezzettoni magri ben visibili) proveniente da animali allevati allo stato brado e di suino di prima scelta prevalentemente magre e miscelate nelle giuste proporzioni che, oltre a caratterizzarne il gusto della "mortadella", la rendono più appetibile a chi, per motivi di linea o di salute, deve limitare il consumo di grassi.

La linea di mortadelle "Oltre" godono del brevetto di lavorazione e processo.

Per parlare delle mortadelle della Renzini - alta gastronomia umbra, bisogna innanzitutto partire dal nome e cioè da quell' avverbio "Oltre" che definisce meglio di ogni altro le peculiarità di questi prodotti nati per essere diversi e con un gusto che va "oltre" ogni aspettativa.

La "Mortadella di Cinghiale" prevede la preparazione di un impasto con il 70 % di carne magra di cinghiale che viene unita a quella di suino.

La sapiente aggiunta di aromi esalta il gusto della mortadella che, una volta affettata, rivela appieno la sua inimitabile qualità di salume di alto rango.

Prodotto in uno stabilimento che utilizza PISTACCHIO

INGREDIENTI:

Ingredienti: carne di cinghiale 70%, carne di suino 23%, sale, saccarosio, aromi, pistacchio 1%, spezie, antiossidante (E301), conservante (E250). Budello non edibile.

SOSTANZE ALLERGENICHE	ASSENZA	PRESENZA CERTA	PRESENZA NEL SITO DI LAVORAZIONE
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	X		
Senape e prodotti a base di senape	X		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	X		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	X		
Crostacei e prodotti a base di crostacei	X		
Uova e prodotti a base di uova	X		
Pesce e prodotti a base di pesce	X		
Arachidi e prodotti a base di arachidi	X		
Soia e prodotti a base di soia	X		
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	X		
Frutta a guscio cioè mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan [Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati		X	
Sedano e prodotti a base di sedano	X		