

ARTICOLO	88000		
DESCRIZIONE PRODOTTO	"GRAN CARRE' ALL'ARANCIA" LOMBO STAGIONATO DI SUINO		
DESCRIZIONE IN ETICHETTA	LOMBO STAGIONATO " GRAN CARRE'" ALL'ARANCIA		
PESO MEDIO PZ (kg)	2,000		
PEZZI CT (U.VE.)	2		
PESO MEDIO CT (kg)	4,000		
CODICE CT (L x H x P mm)	045 (265 x 115 x 395)		
CT/STRATO	STRATI/PLT	CT/PLT	
9	6	54	
CODICE EAN	IVA		
2265579		10	
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	MAX 16°C		
SHELF LIFE	4 MESI		
PERCENTUALE DI RESA	∥		
STAGIONATURA	90 GG		
NOTE	SOTTOVUOTO A META'		



CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		
Grassi	g/100g	18,8
Proteine	g/100g	27,6
Carboidrati	g/100g	0,2
Calorie	Kcal/100g	280
Kilojoule	Kj/100g	1174

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
E.Coli	Ufc/g	<100
Staphylococcus Aureus	Ufc/g	<500
Salmonella	Ass/pres/25g	ASSENTE
Listeria Monocytogenes	Ass/pres/25g	ASSENTE

CARATTERISTICHE GENERALI:

Non tutti conoscono la parte del suino chiamata Carrè, parola che deriva da uno dei tagli più pregiati e gustosi del Bovino e che indica la schiena dell'animale. La Renzini ha pensato di rivalutare questo taglio anche nel suino, lavorandolo come se fosse un prosciutto crudo. Il prodotto risulta composto dal LOMBO del suino (parte molto pregiata) e dalla parte della schiena che ricopre il lombo (inizio della pancetta).

L'origine della carne è ovviamente nazionale e UMBRA!

Il prodotto viene lavorato fresco e salato a secco con una miscela di sale, zuccheri e succo di arancia per arricchire il gusto di questo taglio, generalmente molto dolce.

La stagionatura avviene in circa 90 giorni dopo essere stato asciugato per almeno 7 giorni. Si presenta pronto al taglio, in quanto non ricoperto di sugna come il crudo, ma solo con una gelatina alimentare aromatizzata all'arancia, che, oltre a conferire sapidità e profumo, serve a proteggere il prodotto dal calo peso e dalle muffe.

La fetta è regolare per tutta la lunghezza del prodotto e soprattutto non ha bisogno di grossa manualità in quanto il prodotto è totalmente disossato.

Tale articolo si colloca nel banco della salumeria ed è una valida alternativa al prosciutto o allo speck alto adige, specialmente per chi desidera prodotti dolci e con un gusto stuzzicante grazie alla presenza dell'arancio.

Origine delle carni: NAZIONALE

INGREDIENTI:

Ingredienti: Carne di suino, sale, arancia e olio essenziale di arancia 1%, destrosio, saccarosio, aceto di vino, aromi, spezie. Antiossidanti : E300. Conservanti: E250-E252. CONSERVARE A MAX. 16°C.

SOSTANZE ALLERGENICHE	ASSENZA	POSSIBILE PRESENZA	PRESENZA CERTA	ALIMENTO DI ORIGINE	QUANTITA'
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 SO	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				