



“ PANCETTA COTTA ”



“ pancetta cotta con cotenna Deli leggermente affumicata ”



“ Pancetta cotta Deli ”

IL CICLO PRODUTTIVO

La pancetta fresca di suino con cotenna deli rasata , refilata e mondata, viene iniettata di salamoia composta esclusivamente da acqua, sali, aromi naturali senza l'aggiunta di polifosfati, glutine e derivati del latte.

Successivamente massaggiata per far assorbire completamente la salamoia, al fine di facilitare la successiva fase di stampaggio, che consiste nel posizionare la pancetta arrotolata all'interno degli stampi previo posizionamento dell'interfaccia per la cottura lenta che avviene nei forni a vapore.

Dopo la cottura che avviene nello straccio, il prodotto viene raffreddato, tolto dallo stampo, cordato, infine viene confezionato sottovuoto .

Per evitare qualsiasi contaminazione batterica, dopo il confezionamento, la pancetta cotta è sottoposta ad un ulteriore trattamento termico (pastorizzazione).

D.L. n°181 del 23/06/2003

SCHEDA TECNICA *Direttiva 2000/13/CE*

Caratteristiche del prodotto

“ Pancetta cotta Deli ” nello straccio cordata Codice interno **S0B54**

PEZZATURA:

- Kg. 4,50/5,00 - Diametro della fetta: mm 130 / Lunghezza: mm 225 / Larghezza: mm 150.

IMBALLO:

- in cartoni da 4 pezzi.

CONSERVAZIONE: scadenza a 90 gg , temperatura conservazione 0 +2° C.