



## PORCHETTA ARROSTO PIC-NIC SUINO NAZIONALE con Rosmarino fresco



Porchetta arrosto di suino italiano garantito  
ideale in ogni occasione dove  
il gusto diventa protagonista.





## **PORCHETTA ARROSTO PIC-NIC – SUINO NAZIONALE**

I Middels freschi (pancia e lonza) selezionati, suddivisi in lotti omogenei in base al peso ed alla provenienza, sono disossati, rifilati e mondati dalle frazioni di muscolo, grasso e cotenna in eccesso ed iniettati con salamoia composta esclusivamente da acqua, sali, zuccheri, aromi naturali senza l'aggiunta di polifosfati, derivati del latte e glutine.

Le parti sono poi massaggiate per far assorbire completamente la salamoia ed ammorbidire le masse muscolari, al fine di facilitare la successiva fase di stampaggio, che consiste nel posizionare le parti all'interno degli stampi per la cottura che avviene nei forni a vapore.

Dopo la cottura, i middels sono raffreddati, tolti dagli stampi e confezionati sottovuoto.

Per evitare qualsiasi contaminazione batterica, dopo il confezionamento, i prosciutti cotti sono sottoposti ad un ulteriore trattamento termico.

D.L. n.181 del 23/06/2003

SCHEDA TECNICA

Direttiva 2000/13/CE

### **Caratteristiche della PORCHETTA ARROSTO DI MAIALE**

Codice interno S00P6

Prodotta con mezzo carré di suino e lonza freschi, rifilati e sgrassati del superfluo, senza aggiunta di polifosfati, derivati del latte e glutine.

Pezzatura: Kg. 4,50/5,00 a metà sotto vuoto, confezionata in alluminio e pastorizzata.

Imballo: Cartoni da 4 pz

Scadenza 90 gg

Temperatura conservazione: 0° +4° C.

**INGREDIENTI:** carne suina nazionale, sale, aromi e spezie, rosmarino fresco, destrosio, fruttosio, esaltatore di sapidità E 621, antiossidante E 316, conservanti E 250.