

GELATINA ROSSA

Ingredienti:

Carne di suino, cotenna di suino, aceto, peperoncino, sale, aromi naturali.



Descrizione del Prodotto:

Chiamata a livello locale "Gnelatina" è un prodotto originario di Isola di Capo Rizzuto. Viene cotto e ricavato da carne magra e cotenna di suino. Successivamente speziato nel paiolo con peperoncino, aceto, alloro e aglio. Viene considerato un prodotto dai mille sapori. La pezzetatura varia dai 3kg ai 5kg.

Ingredienti: carne di suino, cotenna di suino, aceto, peperoncino, sale, aromi naturali

Caratteristiche del Prodotto:

- **Senza conservanti** •

Origine: carni italiane

- **Prodotto e confezionato da:** Salumificio Varca S.R.L.
- **Bollo CE:** IT V3R6Z
- **Conservazione:** Conservare in luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di calore.
- **Scadenza 8 mesi**

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto:

Energia	2224 kj/530 kcal
Proteine	40 g
Lipidi	37 g
(di cui saturi)	12 g
Glucidi	1,23 g
Zuccheri	0 g
Sodio	1,5 g

Informazioni aggiuntive:

- ♦ **Destinazione d'uso:** Il prodotto è adatto a tutti i consumatori, fatta eccezione per i soggetti con ipercolesterolemia o con sensibilità/allergia verso uno o più degli ingredienti indicati.
- ♦ **Senza glutine**
- ♦ **Senza lattosio**
- ♦ **Controllo Microbiologico:**
 - **Salmonella:** assente
 - **Escherichia coli:** assente
 - **Stafilococco:** assente
 - **Listeria:** assente