

SOPPRESSATA PICCANTE

Ingredienti:

Carne di suino, sale, pepe rosso, pepe nero.

STAGIONATURA LENTA 3 MESI



Descrizione del Prodotto:

La Soppressata di Isola di Capo Rizzuto è un salume di calibro medio, a grana media. Le carni utilizzate sono: spalla, coscia, lonza e pancetta; il tutto tritato, speziato e impastato. Successivamente viene insaccata in budello naturale di suino, legata rigorosamente a mano, per poi essere pressata su un tavoliere come da tradizione. La stagionatura avviene in locali naturali.

Ingredienti: carne di suino, peperoncino, sale e 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 12 mesi**

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto:

Energia	1628 kj/389 kcal
Proteine	22,20 g
Lipidi	31,70 g
(di cui saturi)	11,32 g
Glucidi	2,10 g
Zuccheri	1,10 g
Sodio	2 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