



## COSCIO DISOSSATO STAGIONATO



Descrizione prodotto:	Coscia di suino disossata salata e stagionata. Intera e/o tranci sottovuoto. Trattato in superficie con sugna a base di grasso suino e farina di riso (copertura non edibile)		
Marca prodotto:	"Il Borgo" Salumi di Siena		
Stabilimento di produzione	Via di Collandino, 200/E-1 Monteroni d'Arbia (SI)	Approval number	IT Y7R69 CE

### Caratteristiche prodotto

Ingredienti	Carne di suino, sale, saccarosio, destrosio, pepe, aglio, peperoncino, conservante: E252, grasso suino, farina di riso
Confezionamento	Sfuso (intero); sottovuoto (trancio)
Pezzatura	intero: 9 Kg circa; trancio sottovuoto: 2-3 Kg.
Modalità di conservazione	Prodotto intero: Tenere in luogo fresco ed asciutto ; Trancio sottovuoto: Conservare ad una temperatura compresa tra 0/+4°C
Allergeni	Assenti
Stagionatura	10 mesi minimo
Modalità di consumo	Il prodotto è da consumarsi tal quale.
Termine minimo di conservazione:	24 mesi

Rev . 3 del 30/11/2015

### SALUMI IL BORGO S.R.L.

Sede legale: Via Toscana, 183 – 53014 Monteroni d'Arbia (SI)

Tel. 0577/372144

– P. IVA e Cod. Fisc. 00840870521

[www.ilborgosalumidisiena.it](http://www.ilborgosalumidisiena.it)