



FINOCCHIONA IGP



Descrizione prodotto:	salume stagionato prodotto esclusivamente con carne italiana fresca, aromatizzata con semi di finocchio, insaccato in budella naturale.		
Marca prodotto:	"Il Borgo" Salumi di Siena		
Stabilimento di produzione	via Toscana, 183 – Monteroni d'Arbia (SI)	Approval number	1829L

Caratteristiche prodotto

Ingredienti	Carne di suino, sale, destrosio, vino, pepe, semi di finocchio selvatico 0,4%, pepe nero macinato, antiossidante: E301, pepe nero spezzato, aglio, conservanti: E250; E252.
Confezionamento	Sfuso (intero); Sottovuoto (trancio)
Pezzatura	<u>Intera</u> : 400g; 1,5 Kg; 2,5 Kg; 10 Kg. <u>Trancio sottovuoto</u> : metà pezzatura.
Temperatura di conservazione	Prodotto intero: Conservare in luogo fresco ed asciutto. Una volta aperto conservare in frigo. Trancio sottovuoto: ≤ + 4° C
Allergeni	Assenti
Allergeni da cross contamination	Prodotto in stabilimento che utilizza frutta a guscio e uova
Stagionatura	Media circa 1 mese
Modalità di consumazione	Il prodotto è da consumarsi tal quale. Il budello non è edibile.
Termine minimo di conservazione:	Prodotto intero: 6 mesi; Trancio sottovuoto: 3 mesi.

Rev. 4 del 30/11/15

SALUMI IL BORGO S.R.L.

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

Tel. 0577/372144 - Fax 0577/372442

P. IVA e Cod. Fisc. 00840870521

www.ilborgosalumidisiena.it