



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

ST/98

REV. 06

PAG. 1/1

SOPPRESSA

CARATTERISTICHE PRODOTTO

DENOMINAZIONE: SOPPRESSA VENETA

INGREDIENTI: carne di suino, sale, spezie e aromi, zuccheri: destrosio, vino, antiossidante: sodio L - ascorbato (E 301),
conservanti: nitrato di potassio (E252) - nitrito di sodio (E 250)

CARATTERISTICHE: PRODOTTO STAGIONATO DA CONSUMARSI A FETTE SOTTILI. SI PRESENTA OMOGENEO CON EQUILIBRATA DISTRIBUZIONE DI MAGRO E GRASSO. E' POSSIBILE APPREZZARLA ANCHE IN UNA VARIANTE DALLO SPICCATO PROFUMO DI AGLIO.
VA MANGIATA A TEMPERATURA AMBIENTE ACCOMPAGNATA DA PANE E GRISSINI O ACCOSTATA A POLENTA DI MAIS.

PROCESSO PRODUTTIVO: LA CARNE MAGRA, RICAVATA DALLA SPALLA E DALLE RIFILATURE DI COSCIA ED IL GRASSO, RICAVATO DALLA PANCETTA, VENGONO TRITATI E MESCOLATI. DURANTE TALE FASE VENGONO AGGIUNTI GLI ALTRI INGREDIENTI. L'IMPASTO COSÌ OTTENUTO VIENE INSACCATO E POSTO AD ASCIUGARE PER UN PERIODO DI CIRCA 8 GIORNI. SUCCESSIVAMENTE INIZIA LA FASE DI STAGIONATURA ALLA TEMPERATURA DI 10/12 ° C PER UN PERIODO VARIABILE DA 1 A 3 MESI.

PEZZATURA E DIMENSIONI: INSACCATO IN BUDELLO NATURALE O ARTIFICIALE CON PEZZATURE VARIABILI DA Kg 1 A Kg 9

PRODUTTORE

Salumificio Fontana dei F.lli Fontana s.n.c.

Via Schiavin, n° 9 - Este

35042 Este (Padova)

AUTORIZZAZIONI SANITARIE

IT 1988 - S CE

IT 1363 - L CE

IT 1363 - LOA CE

DATA ____31/10/14____