



SO.PAS. srl



SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO FINITO

TACCHINA NOSTRANA CONG.	Cod. 253
------------------------------------	-----------------

Informazioni sul prodotto:

La tacchina nostrana bronzo è un avicolo di antiche origini rurali e contadine, abituale inquilino dei cortili veneti fino agli anni '50; è stato "sfrattato" dal tacchino industriale pesante, simbolo dello sviluppo veloce e quantitativo. Da poco tempo riscoperta da qualche amatore, ne è ripreso l'allevamento; per mantenerne le caratteristiche rustiche e particolari, bisogna rispettare il suo habitat naturale, necessita di ampi spazi, di crescere in piccoli gruppi, sempre all'aperto e con la possibilità di appollaiarsi molto in alto; l'alimentazione è prevalentemente vegetariana composta soprattutto da granturco intero; i tempi di crescita sono di 7 mesi circa. La tacchina nostrana bronzo va cucinata arrosta, per riscoprire gli antichi sapori delle carni delicate e gustose abitualmente presenti sui piatti dei nostri nonni. Congelato a tunnel ad aria a -35°C.

Caratteristiche:

	Organolettiche	Fisiche
Colore	Visive	Giallo paglierino
Odore	/	Gradevole
Sapore	/	Tipico

Confezionamento e imballaggio:

Tipo confezione	Sacchetto per congelamento
Tipo imballo	Cassetta plastica
Pezzi per confezione	N° 1
Peso medio pezzo	Kg. 2,50-3,00 ca.
Pezzi per imballo	N° 4
Peso medio imballo	Kg. 10,00/12,00 ca.
Imballi per bancale	40 cassette

Temperatura di conservazione:

< -18° C	Prodotto congelato classe A
----------	-----------------------------

Durata del prodotto:

24 mesi dalla data di produzione

Normativa sanitaria:

Prodotto regolamentato dal Reg. CE 853/2004	Regione Veneto – ULSS 2 Marca Trevigiana	IT 827/P CE
---	--	-------------