

Fiocco



Il Fiocco nasce dalla parte più nobile della coscia del maiale, magra e saporita, che viene stagionata dopo una leggera affumicatura.

Pieno e gustoso, leggero e stuzzicante è adatto per antipasti o piatti unici.

Denominazione legale	Fesa di suino leggermente affumicata
Materia prima	Fese di suino accuratamente selezionate e provenienti da allevamenti e macelli comunitari
Zona di produzione	Tutte le operazioni produttive e di confezionamento sono eseguite a Sauris (UD) a 1.212 m s.l.m.
Modalità produttive	Sezionamento - Salatura - Insacco - Affumicatura tradizionale con legna di faggio - Stagionatura - Confezionamento
Ingredienti	Carne di suino, sale, spezie, piante aromatiche Conservante: Nitrato di potassio
Valori nutrizionali medi per 100g.	Energia 686kJ/163kcal; grassi 4,3g di cui acidi grassi saturi 2,0g; carboidrati 0g di cui zuccheri 0g; proteine 31g; sale 4,6g
Glutine	Senza glutine. Prodotto presente nel Prontuario AIC degli Alimenti redatto dalla Associazione Italiana Celiachia e sul sito www.celiachia.it .
Allergeni	Nella formulazione del prodotto non vengono aggiunte le sostanze allergeniche di cui all'Allegato II del Regolamento (UE) 1169/2011, né intenzionalmente, né tramite cross contamination.
OGM	Non contiene OGM ai sensi dei Regolamenti CE 1829/03 e 1830/03.
Caratteristiche del prodotto	Listeria m. < 100 UFC/g Salmonella spp: assente in 25 g
Modalità d'uso	Pronto al consumo, budello non edibile

Fiocco is made from the noble part of the pork leg, which is lean and full of flavour. It is ripened after slight smoking. Fiocco has a full, tasty, light and tempting flavour that makes it ideal for starters or main courses.

<i>Legal name</i>	<i>Smoked cured pork rump</i>
<i>Raw material</i>	<i>Carefully selected pork rumps originating from community farms and slaughterhouses</i>
<i>Production area</i>	<i>Processed and packaged in Sauris (UD) at an altitude of 1,212 masl</i>
<i>Production processes</i>	<i>Cutting, salting, stuffing, traditional beechwood smoking, ripening, and packaging</i>
<i>Ingredients</i>	<i>Pork, salt, spices, aromatic herbs Preservative: potassium nitrate</i>
<i>Average nutritional values per 100g</i>	<i>Energy 686kJ/163kcal; fat 4,3g of which saturates 2,0g; carbohydrate 0g of which sugars 0g; protein 31g; salt 4,6g</i>
<i>Gluten</i>	<i>Gluten-free</i>
<i>Allergens</i>	<i>In the product there are no allergens contained in Annex II to Regulation (EU) 1169/2011.</i>
<i>OGM</i>	<i>OGM-free as Regulation (EC) 1829/03 e 1830/03</i>
<i>Characteristics of the product</i>	<i>Listeria monocytogenes: <100 UFC/g Salmonella spp: absent in 25g</i>
<i>How to use</i>	<i>Ready to eat, casing inedible</i>



Fiocco leggermente affumicato Intero/Whole

Articolo/Article: 03002
Codice EAN/EAN Code: 224860
Peso/Weight: 1,6-1,8 Kg
Confezione/Package:
Sottovuoto/Vacuum-packed
Pezzi per imballo/
Items per carton: 2 - 4 - 8 - 16
Shelf Life: 90 gg/days
Modalità di conservazione/
Storage conditions:
Luogo fresco e asciutto
Cool and dry place



Fiocco leggermente affumicato Mezzo/Half

Articolo/Article: 03003
Codice EAN/EAN Code: 820260
Peso/Weight: 650-750 g
Confezione/Package:
Sottovuoto/Vacuum-packed
Pezzi per imballo/Items per carton: 4 - 8
Shelf Life: 90 gg/days
Modalità di conservazione/Storage conditions:
Luogo fresco e asciutto/Cool and dry place