



Azienda Agricola "Sapori Antichi d'Aspromonte" di Stilo Antonio

-Scheda Tecnica: Capocollo Suino Nero di Calabria

Carne utilizzata e provenienza: carni suine di razza Nero di Calabria, allevamento proprio.

Ingredienti: carne suina, peperoncino piccante, sale,

Fasi di lavorazione:

Una volta selezionati e disossati i tagli di carne da 3,5-5 kg, si prosegue con la salagione in salamoia. Questa operazione dura 10 giorni ed è seguita da lavaggio con vino e pressatura a torchio, con aggiunta di pepe piccante frantumato. Il prodotto viene quindi avvolto nel budello di suino per poi procedere alla tradizionale legatura manuale con spago naturale e l'utilizzo delle caratteristiche stecche. La stagionatura è di circa 120gg



Presentazione: forma cilindrica legata a tre nodi.

Pezatura: da circa Kg 1.700

Modalità vendita: da vendere a peso.

Confezionamento: sottovuoto in busta singola a vista.

Etichettatura: esterna alla busta, riportante logo aziendale, n° CEE dello stabilimento, luogo produzione, ingredienti, lotto di produzione, data preferibile di consumo.

Conservazione: +3°/8° C.

Caratteristiche organolettiche: al taglio è di colore roseo vivo con striature di grasso proprie del lombo del suino. Il sapore è delicato e si affina con la stagionatura, il profumo è caratteristico e di giusta intensità.

Modalità di conservazione del prodotto rimanente dopo il taglio: la conservazione deve avvenire a temperatura di +3°/8° C ed il prodotto deve essere protetto con pellicole per alimenti.

Valori nutrizionali

Capocollo speziato piccante Nero di Calabria (100 g)	
Energia	1632kJ 394kcal
Grassi di cui grassi saturi di cui grassi monoinsaturi	32.4 g 10.7 g 12.2 g
Carboidrati di cui zuccheri	0.9 g 0.2 g
Proteine	24.3 g
Sale	5.989 g

Azienda Agricola "Sapori Antichi d'Aspromonte"

Viale Italia - Canolo - RC

Tel 328 8838909 - 0964.385905

P I 01180910802

Pec saporiantichiaspromonte@pec.it

stilo.a.salumificio@tiscali.it