



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

-Scheda Tecnica: Nduja

Carne utilizzata e provenienza: carni suine di nero di Calabria da allevamento proprio.

Ingredienti: carne suina, peperoncino piccante, sale

Fasi di lavorazione:

- Disosso
- Macinatura fina
- Aromatizzazione
- Impasto
- Insaccatura in budello naturale
- Asciugatura
- Stagionatura (in cella stagionatura per circa 90 gg)



Presentazione: forma irregolare e legata all'estremità.

Pezatura: da circa Kg 0,500

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: salume di consistenza spalmabile a granuli aderenti tra loro e tipica del prodotto. Aspetto al taglio comunque compatto e omogeneo. Speziato piccante.

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:

Culatello d'Aspromonte Nero di Calabria (100 g)	
Energia	1347kJ 324kcal
Grassi di cui grassi saturi di cui grassi monoinsaturi	11.5 g 4.1 g 4.4 g
Carboidrati di cui zuccheri	0.8 g 0.1 g
Proteine	29.2 g
Sale	5.223 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