



OSSOCOLLO DI SUINO

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

L'ossocollo di suino è un insaccato di suino, preparato con l'utilizzo di collo senza l'osso e grasso proveniente naturalmente dalla parte centrale del taglio, salato ed aromatizzato con sale marino e spezie. Una volta condito viene insaccato e poi messo in asciugatura per poi passare in stagionatura. La stagionatura minima è di 5 mesi ed alla fine il prodotto si presenta con carni color rosso/rosato con chiare venature di grasso.

PARTICOLARITA' DEL PRODOTTO

Prodotto con carne proveniente da suini nati, allevati e macellati in Italia.

CATEGORIA DI PRODOTTO

Insaccato di carne suina.

CATEGORIA DI PROCESSO

Carne fresca di suino con aggiunta di una concia, riposo, insacco con budello naturale, asciugatura e stagionatura successiva.

CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA

Carne suina disossata selezionata con un giusto equilibrio tra la parte magra e grassa.

DICHIARAZIONE INGREDIENTI

Carne di suino, sale, spezie, piante aromatiche; Antiossidante: E300; Conservante: E252 - E250.