



# “PINDULE” FILETTO STAGIONATO AFFUMICATO

## CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Il filetto di suino stagionato affumicato è un insaccato di suino dalla consistenza morbida, preparato con l'utilizzo del filettino del suino, selezionato senza grasso, salato ed aromatizzato con sale marino e spezie. Viene messo in affumicatura con fumo proveniente dalla lenta combustione del legno di faggio. Presenta un profumo e sapore delicato, che contrasta gradevolmente con la nota aromatica esterna. La stagionatura avviene per circa 20gg. Il filetto è tra le parti del suino più pregiate e morbide.

## 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, affumicatura e stagionatura successiva.

## CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA

Il filetto è un taglio anatomico del suino rigorosamente magro.

## DICHIARAZIONE INGREDIENTI

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