

## SCHEDA TECNICA “ LARDO SALATO di SUINO NERO DEI NEBRODI “



**Carne utilizzata:** Lardo pregiato di Suino Nero dei Nebrodi. Autoctoni e allevati allo stato semibrado esclusivamente nella Riserva Naturale dei Nebrodi. Lavorato secondo le più antiche tradizioni siciliane. Strettamente legato al territorio d'origine

**Parti anatomiche utilizzate:** lardo dorsale e/o sezioni di lardo della pancetta disossata.

**Ingredienti:** Lardo selezionato di Suino Nero dei Nebrodi, provenienti da allevamenti allo stato brado controllato, sale, aromi e spezie.  
**SENZA GLUTINE, ADDITIVI, FARINE O CONSERVANTI AGGIUNTI.**

**Gli ingredienti utilizzati, pur non escludendo fenomeni di “Cross Contamination” sono privi di sostanze allergizzanti e di glutine.**

**Fasi di lavorazione:**

- disosso
- spolpo carni con relativa separazione del lardo dalla carne.
- salamoia delle carni unitamente agli altri ingredienti per non meno di 20 giorni
- asciugatura (in cella ad una temp. di 26° C ed una percentuale di umidità del 65% per circa 12 ore)
- stagionatura (stanza con temperatura di circa 04° C ed una percentuale di umidità del 75% per circa 25/30 giorni).

**Presentazione :** forma rettangolare irregolare non standardizzata.

**Dimensioni delle pezzature intere:** irregolari, non standardizzate del peso di gr 1500(millecinquecento) circa.

**Confezionamento del prodotto:** sottovuoto in busta singola, termosaldata.

**Shelf life del prodotto:** 180 gg.

**Tipo imballaggio del prodotto intero sottovuoto:** scatole alimentari da Kg 05 circa

**Etichettatura :** etichetta esterna alla busta (mis. 58x74), riportante logo aziendale marchio tipico del prodotto, n° di aut. CEE dello stabilimento, luogo di produzione e di confezionamento, ingredienti, lotto di produzione, data di produzione e data preferibile di consumo.

**Conservazione e trasporto consigliata:** da + 3° a + 9° C.

**Modalità di consumo:** il prodotto deve essere consumato tal quale.

**Modalità di conservazione del prodotto rimanente dopo il taglio:** la conservazione deve avvenire a temperatura di + 3°/6° C ed il prodotto deve essere protetto con pellicole per alimenti.

**VALORI NUTRIZIONALI SM102** Valori nutrizionali medi  
**LARDO SALATO DI SUINO** Per 100 g di prodotto  
**NERO DEI NEBRODI**

Valore energetico	893 Kcal 3733 KJ
Proteine	1,8 g
Carboidrati	0 g
Grassi	98,2 g
di cui saturi	29 g
Fibra alimentare	0 g
Sodio	g

**Unico al mondo ad avere il 70% di GRASSI INSATURI e POLINSATURI**

**Certificazioni:** Certificato dal Centro Nazionale di Ricerca e identificato attraverso il marchio collettivo di qualità depositato presso il ministero legato ad un severo disciplinare di produzione.

Riferimenti normativi : Reg. 852/2004, Reg.853/2004, Reg. 178/02, Reg. 2073/2005, Dir. 89/2003, Reg. 1829/2003, Reg. 1830/2003, DPR 777/1982, DM 21/03/1973 e succ. modifiche, Decreto 27/02/2008.