Bresaola Bufalina *Scheda tecnica*

-Cod. SITA043-

Origine: **Italia** Regione: **- Lombardia-**

Descrizione generale del prodotto

Tenera e succosa, la carne con cui è prodotta la Bresaola di Bufalo ha bassissimo contenuto di grassi saturi, elevato contenuto di proteine e contenuto di ferro doppio rispetto alla maggior parte delle altre carni rosse. È molto digeribile, ed il suo ottimo sapore unito allo scarso contenuto di colesterolo ne fanno un alimento adatto a tutti, soprattutto bambini ed anziani. Si ottiene dalla lavorazione di pezzi interi di primo taglio della coscia di Bufalo.

Ingredienti

Carne bufalina, sale, pepe, aromi naturali, spezie. Conservanti: E250, E252

Caratteristiche organolettiche

Sapore	Tipico del prodotto carneo con assenza di odori anomali o sgradevoli
Peso	~1,5 kg
Modalità d'uso	Tagliata sottile come carpaccio condita con olio extra vergine di oliva e limone

Caratteristiche chimiche

aW: -- **pH**: 5,6 **Umidità:** 38,4

Caratteristiche microbiologiche

Salmonella spp	Assente in 25g	Stafilococchi coagulasi positivi : <10 ufc/g
Coliformi totali	< 1000 ufc	Enterobatteri : < 1000 ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente in 25g	

Allergeni (Rif. Reg. 1169/2011 e s.m.)

Nessun allergene presente secondo Reg. CE 1169/2011

Dichiarazione nutrizionale

Energia: 111 kcal / 468 kJ	**Grassi**: 1,6g di cui saturi 0,6g	**Carboidrati**: 0g di cui zuccheri 0g
Proteine: 24g	**Sale:** 0,01g	**Fibre:** 0g

Modalità di imballaggio

Confezionato	Sotto vuoto
Porzionato	No
Imballo finale	Scatole di cartone

Modalità di consegna e di conservazione

Trasporto	Tramite corriere che utilizza mezzi con temperatura controllata +2 ÷ +6 °c
Vendita	Sotto vuoto
Modalità e temperatura di conservazione	Conservare a temperatura tra 0 e 4 °C
Shelf-life	60 giorni dalla spedizione.

Emissione Responsabile HACCP **Verifica ed approvazione** Direzione

Data: 25-05-2017

IL TAGLIERE S.r.l.®

Via G. Marconi, 148 • 35020 Roncaglia -PD- • Tel. 049 8961956 - Fax 049 8969448 • C.F. e P.IVA 033288600287

www.iltagliere.it • info@iltagliere.it