

*S*  
**SANTORO**  
*Salumi d' Eccellenza*

<b>DENOMINAZIONE PRODOTTO:</b>	<b>Capocollo di Martina Franca</b>
<b>SEDE PRODUTTIVA / BOLLO SANITARIO:</b>	via Isonzo - C.da Marinelli, 72014 Cisternino BR Bollo CE 2391/S
<b>MATERIA PRIMA UTILIZZATA:</b>	I suini sono di origine e provenienza esclusivamente italiana. Il pezzo anatomico utilizzato è la coppa del maiale.
<b>NATURA DELL'INVOLUCRO:</b>	Budello naturale di suino e legatura manuale con spago naturale
<b>INGREDIENTI:</b>	Carne di suino, sale, pepe, vino cotto, affumicato con legno di fragno, conservante: nitrato di potassio
<b>PEZZATURA / CALIBRO:</b>	Pezzatura media del prodotto kg. 1,8 circa
<b>STAGIONATURA:</b>	La stagionatura a cui il prodotto viene venduto è di almeno 120 gg
<b>RINTRACCIABILITA':</b>	Lotto di produzione con indicazione del numero di partita, anno e articolo di riferimento. (Es. 01-16-CP)
<b>MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO:</b>	Al naturale
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE:</b>	In luogo fresco e asciutto
<b>TMC: (TEMPO MASSIMO DI CONSERVAZIONE)</b>	6 mesi dalla data di confezionamento
<b>ALLERGENI PRESENTI NEL PRODOTTO: (AI SENSI DELLA DIR. 2003/89/CE E SUCC. MODIFICHE)</b>	Nel prodotto non sono presenti allergeni
<b>OGM PRESENTI NEL PRODOTTO: (AI SENSI DEI REG. 1829/2003/CE E 1830/2003/CE E SUCC. MODIFICHE)</b>	Nessun ingrediente utilizzato contiene o è derivato da OGM
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:</b>	<b>VALORI NUTRIZIONALI medi per 100 g di prodotto</b> Energia 431,3 kcal/ 1805,3 kj Grassi 37,60 g Di cui saturi 4,45 g Carboidrati 0 g Di cui zuccheri 0 g Proteine 21,70 g Sale 1,9 g
<b>IMMAGINE DEL PRODOTTO</b>	

SALUMIFICIO SANTORO S.R.L.

Via Isonzo, c.da Marinelli - 72014 Cisternino (BR) | P.I. 02242860746 - Tel/Fax 080 4431297

Web: [www.salumificiosantoro.it](http://www.salumificiosantoro.it) | E-mail: [info@salumificiosantoro.it](mailto:info@salumificiosantoro.it)