Cecina de Leòn

Scheda tecnica

-Cod. ESPA014-

Origine: **Spagna** Regione: **- Castilla y Leòn-**

Descrizione generale del prodotto

Una prelibatezza sconosciuta e per troppo tempo messa in ombra da salumi più blasonati, ma presente sulla tavola degli spagnoli sin da tempi molto antichi. Un salume dalle grandi qualità organolettiche, simbolo poco noto dell'ampia offerta di prodotti tipici della penisola iberica. Fatto curioso è rappresentato dalla sua presenza durante il viaggio alla scoperta dell'America di Cristoforo Colombo; tra gli alimenti imbarcati figurava infatti proprio la Cecina, d'altronde la carne essiccata e salata è da sempre cibo per marinai.

Ingredienti

Carne di bovino, sale.

Caratteristiche organolettiche

Sapore/Odore	Poco salata e leggermente affumicata
Peso	~ 5÷6 kg
Stagionatura	Oltre 8 mesi

Caratteristiche chimiche

aW: 0,96 **pH**: 5,7 **Umidità:** 55%

Caratteristiche microbiologiche

Salmonella spp	Assente in 25g	Stafilococco aureus: <100 ufc/g
Eschericchia Coli	<5x10³ ufc/g	Clostridium solfito riduttori: < 100 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: 323 kcal / 1350 kJ	**Grassi**: 18,2g di cui saturi 2,9g	**Carboidrati**: 4,9 g di cui zuccheri 1,1 g
Proteine: 34,9g	**Sale:** 1,73g	**Fibre:** n.a.

Modalità di imballaggio

Confezionato	Avvolto in carta alimentare
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	Pezzo intero
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

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