

Lardo di Colonnata

Sede Legale	Larderia Sanguinetti s.r.l.	
Produttore	Via Giardino 6ter, Colonnata (MS)	
Stabilimenti di produzione	CE IT S8W0D, Via Giardino 6 ^{ter} , 54033 Loc. Colonnata, Carrara (MS)	
Descrizione del prodotto		
Grasso dorsale di suino, completo di cotenna, salato e stagionato con spezie ed erbe aromatiche, a temperatura non controllata, all'interno di conche di marmo.		
Origine della materia prima		
Allevamenti suini siti in Italia, esclusivamente nelle seguenti regioni: Friuli Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia Romagna, Toscana, Umbria, Marche, Lazio, Molise.		
Ingredienti		
Lardo suino, Sale naturale marino, Pepe nero, Aglio, Rosmarino fresco, Miscela di Spezie ed Erbe aromatiche.		
Confezionamento		
Sottovuoto, in sacchetti in Polinyl 145, in confezioni di peso netto compreso tra 500 g e 4000g.		
Imballaggio		
In imballaggi di cartone ciascuno contenenti da a confezioni.		
Conservazione		
Da +2 / +10 °C		
T.M.C.: 240 gg dal confezionamento		
Dichiarazione Nutrizionale (valori medi)		
Energia	812	Kcal/100g
	3.338	KJ/100g
Grassi	89,60	g/100g
di cui Acidi Grassi Saturi	40,19	g/100g
Carboidrati	0,36	g/100g
di cui Zuccheri	0,02	g/100g
Proteine	0,98	g/100g
Sale	3,00	g/100g
Parametri Microbiologici		
Stafilococchi Coagulasi +	In 1 Aliquota: < 10 ³ UFC / g	
<i>Salmonella</i> spp.	In ciascuna di 5 Aliquote: Assente / 25 g	
<i>Listeria monocytogenes</i>	In ciascuna di 5 Aliquote: < 10 ² UFC / g	
Caratteristiche Organolettiche		
Aspetto	compatto, uniforme	
Colore	bianco o bianco rosato	
Consistenza	morbida, vellutata, non oleosa	
Odore	tipico, aromatico, fragrante, delicato	
Sapore	moderatamente saporito, elegante, finemente speziato	