

FAGOTTINO



Nasce dalla lonza, una delle parti più nobili del maiale, è dolce e delicato da sembrare prosciutto crudo. Una specialità in cui il gusto delicato incontra la giusta sapidità per regalare momenti di vero godimento.

SCHEDA TECNICA

- **Caratteristiche:** il fagottino è ricavato dalla lonza di maiale, parte nobile utilizzata anche per arrosti.
- **Ingredienti:** carne suina (origine :100% italiano), sale, pepe, vino, spezie, aglio, aromi naturali, destrosio, fibra vegetale alimentare conservante nitrato di potassio E251e nitrito di sodio E250.
- **Salatura:** Dopo venti giorni di salatura il fagottino ha un periodo minimo di stagionatura di due mesi.
- **Peso medio:** variabile da 500 a 600 gr
- **Periodo di produzione:** Tutto l'anno
- **Confezionamento:** Pezzo intero, trancio con possibilità di sottovuoto.
- **Modalità di conservazione:** In luogo asciutto ad una temperatura non superiore a +8°C.
- **Scadenza:**
 - pezzo intero 180 gg dalla data di produzione
 - trancio: 40 giorni dal confezionamento.
- **Valori nutrizionali**

valore energetico	Kj/kcal	1189/284
Grassi	g	14,7
Di cui saturi	g	5,1
Carboidrati	g	1,5
Di cui zuccheri	g	0,0
Proteine	g	36,6
Sale	g	3,0