

SCHEDA TECNICA MORTADELLA

- **Caratteristiche:** La mortadella è l'insaccato che meglio si sposa con la polenta valtellinese ed è realizzata con carne di suino con l'aggiunta di pancetta e fegato di maiale: due ingredienti, che nella nostra ricetta, rendono il sapore più deciso .
- **Ingredienti:** carne di suino, sale, pepe, spezie, aglio, aromi naturali, Eurosal (destrosio, saccarosio, aromi naturali supportato da cloruro di sodio E301, nitrato di potassio E252).
- **Stagionatura:** Avviene nelle stanze di stagionatura dell'azienda per circa quaranta giorni
- **Peso medio:** Variabile da 400 gr a 600 gr
- **Periodo di produzione:** Tutto l'anno
- **Modalità di conservazione:** In luogo asciutto ad una temperatura non superiore ai 12 C°
- **Confezionamento:** Mortadella intera
- **Prodotto presso:** La Fiorida srl Via Lungo Adda – Mantello (So)