



Filetto al Barolo

Descrizione:

Prodotto stagionato tipico derivato dalla lonza di maiale. Il filetto al barolo è stato riconosciuto dalla Regione Piemonte come “Prodotto Agroalimentare Tradizionale”. Le lonze di suino, dopo essere state selezionate, vengono sgrassate e rifilate con cura e delicatezza. Si procede quindi alla salagione, che si effettua massaggiandolo a “secco” con sale marino a più riprese e per diversi giorni. La lonza viene poi “annegata” nel

vino Barolo D.O.C.G.; si intervallano riposo e massaggi fino al totale assorbimento del vino. Il prodotto viene quindi insaccato in budello e fatto asciugare e stagionare in condizioni di temperatura e umidità ottimali, tali da favorire le qualità organolettiche tipiche del prodotto. È ottimo gustato solo o accompagnato da un filo di olio extravergine d'oliva.

Caratteristiche

Materia prima:	Carne Fresca biologica di origine italiana. Suini da noi selezionati, macellati e sezionati.
Stagionatura:	Minimo 3 mesi.
Peso prodotto finito:	Vista l'artigianalità del prodotto le pezzature potrebbero variare. Intero 800/1200 gr. Trancio 250/400 gr.
Confezionamento:	Sottovuoto.
Imballaggio:	In scatole di cartone contenenti circa 10 kg. Misure cartone 597 x 262 x 200
Pallettizzazione:	da 30 cartoni (6 cartoni per 5 strati).
Conservazione:	Il prodotto venduto sotto vuoto dev'essere conservato ad una temperatura compresa tra +2°C e +4°C.
Shelf.life:	200 giorni.
Ingredienti:	Lombo di suino, sale, vino barolo D.O.C.G., aromi, spezie, destrosio. Conservativi E 250, E 252. Antiossidante E 301.
Controlli:	In tutti i punti critici della produzione, secondo il sistema H.A.C.C.P. applicato, si garantiscono l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto.

