



Lardo di Langa

Descrizione:

Il Lardo di Langa viene prodotto con pezzi di lardo di spalla di prima qualità tagliati seguendo la venatura naturale della carne. Salatura a secco e massaggi sono i procedimenti che seguono la sezionatura insieme all'attesa e all'osservazione.

È grazie all'occhio attento dei salumai Chiapella, infatti, che il Lardo di Langa giunge fresco sulle nostre tavole confezionato sotto vuoto in modo da mantenere tutte le caratteristiche che lo rendono così speciale.

Caratteristiche

Materia prima:	Carne fresca di origine italiana. Suini da noi selezionati e sezionati.
Stagionatura:	Circa 90 giorni.
Peso prodotto finito:	Intero Kg. 3,5 / 4.
Confezionamento:	Sottovuoto.
Imballaggio:	Intero c.a.4 pezzi per scatola. Trancio c.a. 35 pezzi per scatola
Dimensioni della scatola:	Misure cartone 597 x 262 x 200.
Pallettizzazione:	da 30 cartoni (6 cartoni per 5 strati).
Conservazione:	Il prodotto venduto sottovuoto dev'essere conservato ad una temperatura compresa tra +2°C e +4°C.
Shelf.life:	180 giorni dal confezionamento.
Ingredienti:	Lardo, sale, destrosio, aromi, spezie. Antiossidante E301. Conservanti E252, E250.
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.

