



**Guanciale Stagionato**

**Stabilimento di produzione: Bollo CEE IT J5C4V CE**

**Aggiornato il 20/07/2012**

**Ingredienti:** Carne di suino - sale - pepe - aromi naturali .

**Materia prima:** Guancia suina fresca di provenienza italiana, tempi di stagionatura variabili da 3 a 6 mesi.

**Processo produttivo:** selezione della materia prima – rifilatura - aggiunta dei condimenti - essiccazione ad umidità controllata- confezionamento, etichettatura e imballo - stoccaggio in cella frigo per la spedizione

**Peso medio prodotto finito:** da 1- 1.5 kg

**Caratteristiche organolettiche:** Colore: tipico del prodotto, Odore: caratteristico del prodotto con sentore di spezie Sapore: speziato piccante o pepe

**Modalità di conservazione:** Conservare a TC 0/+4 Conservabilità giorni 120

**Modalità di imballaggio:** Buste sottovuoto per alimenti

Ar.Co. Srl. Sede legale: Vicolo della Maddalena17 00041 Albano

Sede operativa: Via Ardeatina 38 00041 Albano Laziale

p. iva e cod. fisc. 09861991009

Tel. 06 9340738 Cell. 392 9559385

mail: info@arcocoppa.it pec: arco.argentatilaura.snc@pec.it

[www.arcocoppa.it](http://www.arcocoppa.it)