



## **ART. 96 TRONCHETTO DI PORCHETTA DI PURO SUINO**

### **Prodotto derivato da:**

- Lombo e pancetta di puro suino, porzione centrale di mezzena di suino, viene disossato e condito con mani sapienti, legato, e infornato, la cottura può variare dalle tre ore alle quattro ore in forno apposito

### **Ingredienti:**

- Carne di suino selezionata, sale, pepe, rosmarino, aglio. Senza conservanti né coloranti

### **Tempo medio di conservazione:**

- Sottovuoto 30/35 giorni a temperatura tra 0° e + 2°
- Dopo aperto il sottovuoto 10 giorni a temperatura 0° e + 2°

### **Manipolazione e consumo:**

- Una volta tolto il sottovuoto prima di servire tenere per 1-2 ore a temperatura ambiente.
- Si può tagliare con affettatrice elettrica o con il coltello, a fette o a cubetti
- E' un piatto che si serve freddo oppure, se gradito, leggermente tiepido
- Stabilimento di produzione bollo IT 2509 M

### **Modo di conservazione:**

- 0°C < T < 7

### **N. Confezioni e peso medio:**

- Nr. 1 pz da kg. 10.00

**Parametri microbiologici:** Entro i limiti di legge limite di legge da regolamento (CE) 2073/2005

Ar.Co. Srl. Sede legale: Vicolo della Maddalena 17 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)