



GEMINIANI SAURO & FIGLI srl

61022 SANT'ANGELO IN LIZZOLA di VALLEFOGLIA (PU)
Via Serra, 36/A Tel. 0721 490593 - 490355 - Fax 0721 490367
Codice Fiscale e Partita IVA 00647010412
e-mail: info@salumificiogeminiani.it
www.salumificiogeminiani.it

Iscr. R.E.A. di Pesaro n. 85554
Iscr. Reg. Imp. Pesaro e Urbino n. 4355
Capitale Sociale € 286.000 i.v.



CULATELLO CON COTENNA

1. DESCRIZIONE, COMPOSIZIONE ED IMBALLAGGI

EAN 13	2101070000000				
EAN 128	98033954621071				
Codice di vendita	617				
Descrizione	Carne di suino di esclusiva origine nazionale, prelevata dall'arto posteriore tra il fiocco ed il gambetto; massaggiata e posta sotto sale ad arte ed infine a riposo per 10 mesi in cantine che garantiscono la graduale e completa stagionatura delle carni.				
Ingredienti	Coscia di suino, sale alimentare e spezie (pepe).				
Allergeni	Nessuno (UE N. 1169/2011)				
	Senza glutine				
OGM	Non si utilizzano ingredienti derivanti da organismi geneticamente modificati.				
Provenienza materia prima	Suini NATI, ALLEVATI, MACELLATI in ITALIA - Decreto 6 Agosto 2020				
Indicazioni	Da vendere a peso.				
Imballaggio primario	MODELLO	KG. PER	PEZZI PER	CARTONI	CARTONI
	CARTONE	CARTONE	CARTONE	PER STRATO	PER BANCALE
	60X39X18	kg. 15	n. 2	n. 4	n. 20
Imballaggio secondario	/				
Condizioni di stoccaggio	Temperatura di conservazione: conservare al fresco.				
Conservabilità	Il prodotto si conserva fino a 8 mesi, oltre a 10 mesi di stagionatura.				

2. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E FISICHE

Colore	Al taglio rosso carico con cornice di parti grasse bianche.		
Odore	Profumo caratteristico esaltato dalla lunga sosta in cantina.		
Sapore	Caratteristico, stuzzicante e moderatamente dolce.		
Caratteristiche fisiche	Pezzatura media (kg)	5,00 / 6,00	
	Calibro medio (cm)	/	
	Lunghezza media (cm)	20,00	

3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO

VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr		Parametri microbiologici	
Energia	423 Kcal		
	1.750 Kj		
Grassi	gr 38,11	Escherichia Coli	UFC/g. < 10
di cui saturi	gr 16,64	Stafilococco Aureo	UFC/g. < 10
Carboidrati	gr 0,83	Anaerobi Solfito Rid	UFC/g. < 10
di cui zuccheri	gr Inf. a 0,10	Listeria	
Proteine	gr 19,16	Monocytogenes	Assente in 25 g
Sale	gr 3,508	Salmonella sp	Assente in 25 g
Fibra alimentare	gr Inf. a 0,10		