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.

CULACCIA 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 CARTONE	KG. PER CARTONE	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER STRATO	CARTONI 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 dalla data di immissione in commercio.

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		
Proteine	gr	19,16	Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g
Sale	gr	3,508	Salmonella sp	Assente in 25 g
Fibra alimentare	gr	Inf. a 0,10		

12/06/2025