

LEVISALUMI srl – CISLAGO (Va)

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

NOME PRODOTTO	Bresaola
DESCRIZIONE PRODOTTO	Utilizzando solo carni fresche di bovino, unite ad una lavorazione manuale e all'utilizzo di spezie fresche, nasce la bresaola Levisalumi, un prodotto magro e salutare per qualsiasi stagione.
Aspetto Colore Aroma Consistenza Sapore	Utilizzando carne nazionale la nostra bresaola si presenta di diametro leggermente più piccola, al taglio il profumo di spezie anticipa un gusto dolce ma lasciando il gusto di carne salata al palato.
Tipo di lavorazione	La carne di bovino viene salata in vasconi inox utilizzando solo spezie fresche e macinate al momento, il tutto innaffiato da Vino bianco secco per esaltarne l'aroma. La salagione dura 20 gg alternando la massaggiatura ancora manuale
Ingredienti	Carne bovina , sale, aromi e spezie , conservanti : nitriti, nitrati
Pezzatura	circa 2.5 kg
Insacco (ove presente)	budello sintetico e calza alimentare
Confezionamento	sfusa
Stagionatura	dai 20 gg
Imballaggio	cartoni

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE e CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO FINITO

	LIMITI DI ACCETTABILITA'
<i>Listeria monocytogenes</i> (su cinque aliquote)	Assenza in 25 g
<i>Salmonella spp.</i> (su cinque aliquote)	Assenza su 25 g
pH	5,5 – 6,5
Aw	≤ 0,919

Valori Nutrizionali per 100gr di prodotto	
UMIDITA'	60 g
GRASSO	2.6 g
PROTEINE	32.2g
KCAL	151
KJ	633
CARBOIDRATI	0g

Modalità di conservazione	da +4°C a +9°C
---------------------------	----------------

Scadenza o TMC	120 gg
----------------	--------

Note	Non contiene Fonti di Glutine e derivati del latte
------	--