





Azienda Agricola Piccirilli Michele  
 c.da Bisceglie 16, 66050 Roccaspinalveti (CH)  
 laboratorio e punto vendita via G. Marconi 9, 66050 Roccaspinalveti (CH)  
 Tel. 347.4027606 Fax 0873.959590  
 Mail: info@ventricinaedintorni.it  
 Web www.ventricinaedintorni.it  
 P.IVA 02273120697. C.F. PCCMHL80L19A485V

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Denominazione	<b>Ventricina del Vastese</b>  Presidio Slow Food® I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità, realizzate secondo pratiche tradizionali. <a href="http://www.fondazione Slow Food.it">www.fondazione Slow Food.it</a>	
Descrizione	Insaccato stagionato tipico a base di carne suina tagliata a mano abbondantemente speziato con peperone dolce e/o piccante.	
Ingredienti	Carne suina di coscia lombo e pancetta (< al 20%), sale, polvere di peperone di Altino.	
Provenienza materia prima	Aziendale	
Confezionamento	Vescica o muletta suina	
Tecnologia di produzione	Carne tagliata a mano, realizzazione impasto, riposo per 12 ore, insacco ed asciugatura per 40 giorni, sugnatura e prosecuzione stagionatura in cantina naturale per 5 mesi	
Temperatura di trasporto e conservazione	Da + 4 °C a +6°C	
Confezionamento e peso cartoni	Ventricine confezionate sottovuoto intere del peso di g 800-1500 oppure tranci di metà o quarti. Cartoni da kg 4.	
Durata del prodotto	120 giorni in confezione sottovuoto	

Parametri chimici	Valori Limite
pH	4,9 ≤ PH ≤ 5,8
Aw	≤ 0,9

Parametri microbiologici	Valori
Listeria	Assente in 25 g
Salmonella	Assente in 25 g

### GARANZIE FORNITE

Non sono aggiunti nitriti e/o nitrati
Conformità alle norme igieniche comunitarie e nazionali
Non sono aggiunti: latte e derivati- glutine- glutammato –allergeni