

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

### Mortadella di bufala

#### Descrizione

Mortadella artigianale ottenuta esclusivamente da carne di bufala, lavorata con ingredienti naturali selezionati e spezie preggiate. Disponibile in diverse varianti aromatiche.

#### Ingredienti – Versione Classica Affumicata

- Carne di bufala (polpa) 100%
- Sale integrale di Trapani e Paceco
- Fibre vegetali di pisello
- Aglio dell'Ufita
- Pepe nero di Rimbas
- Spezie varie
- E250 (nitrito di sodio)
- E301 (ascorbato di sodio)

Affumicatura: con essenze del Cilento (60% faggio, 30% quercia, 10% alloro).

#### Varianti disponibili

- Con Pistacchio Verde di Bronte DOP (+1,5% sul peso impasto)
- Con Tartufo Nero di Colliano (+1% sul peso impasto)
- Con Peperone Crusco di Senise IGP (+1,5% sul peso impasto)

Le varianti Pistacchio, Tartufo e Peperone Crusco non subiscono processo di affumicatura.

#### Formati disponibili

- 500 g – 1 kg – 5 kg
- Insacco in budello di cellulosa
- Legatura a mano con spago naturale di canapa

#### Valori Nutrizionali medi (per 100 g di prodotto)

Energia: 1250 kJ / 300 kcal

Grassi: 24 g

di cui saturi: 9 g

Carboidrati: 0,5 g

di cui zuccheri: 0,3 g

Proteine: 20 g

Sale: 2,2 g

## **Caratteristiche organolettiche**

- Colore: rosa intenso con lardelli bianchi
- Profumo: speziato, con note affumicate
- Gusto: pieno, aromatico, tipico della carne di selvaggina

## **Conservazione**

- Prodotto confezionato sottovuoto o in atmosfera protettiva
- Conservare a +2°C / +6°C
- Una volta aperto, consumare entro 10 giorni

## **Shelf-life**

120 giorni dalla data di produzione se mantenuto in confezione integra e in condizioni corrette.

## **Allergeni**

- Pistacchio (solo nella variante con pistacchio)
- Nessun altro allergene inserito volontariamente

## **Note di produzione**

- Prodotto insaccato in budello di cellulosa, legato a mano
- Cottura lenta in forno
- Affumicatura naturale con essenze del Cilento
- Prodotto senza glutine e senza lattosio