



Nduja e Salumi di Bellantone Gabriella
Contrada Saramalloni 89864 Spilinga (VV)
P.iva 02278840794, C.F.BLLGRL73B59H224F
CE IT H7K0T, R.E.A.155011,S.D.I.M5UXCR1
francescofiamingo@libero.it,francescofiamingo@pec.it
www.ndujadisplingabellantone.com
Tel.0963 1940412 cell.3388899623



Scheda Tecnica di Produzione " 'Nduja di Spilinga in Sac a poche

Prodotto Alimentare	'Nduja di Spilinga																																											
Codice Ean Prodotto	8055118320146 da g 200	8055118320139 da g 500																																										
Definizione	Insaccato spalmabile,dopo stagionatura pastorizzata ed confezionata																																											
Ingredienti	Grasso Suino, Carne suina, Peperoncino rosso tipico Calabrese, Sale																																											
Lavorazione	La produzione avviene : a fine stagionatura la Nduja privata dell'involucro (budello) viene pastorizzata e confezionata																																											
Valori nutritivi per 100 g di prodotto	<table><tr><td>Calorie/Calories / Calories</td><td>Kcal 456</td><td>Kj 1897</td></tr><tr><td>Grassi/Fat / Lipides</td><td></td><td>35 g</td></tr><tr><td>Saturi/Saturated / Saturés</td><td></td><td>12 g</td></tr><tr><td>Trans / trans</td><td></td><td>0 g</td></tr><tr><td>Colesterolo/Cholesterol / Cholestérol</td><td></td><td>80 g</td></tr><tr><td>Sodium / Sodium</td><td></td><td>1.2g</td></tr><tr><td>Carboidrati/Carbohydrate / Glucides</td><td></td><td>14.8g</td></tr><tr><td>Fibre/Fibre / Fibres</td><td></td><td>14.6g</td></tr><tr><td>Zuccheri/Sugars / Sucres</td><td></td><td>0.2g</td></tr><tr><td>Proteine/Protein / Protéines</td><td></td><td>20.3g</td></tr><tr><td>Vitamina A/Vitamin A / Vitamine A</td><td></td><td>300µg</td></tr><tr><td>Vitamina C/Vitamin C / Vitamine C</td><td></td><td>9mg</td></tr><tr><td>Calcio/Calcium / Calcium</td><td></td><td>3mg</td></tr><tr><td>Ferro/Iron / Fer</td><td></td><td>1.4mg</td></tr></table>		Calorie/Calories / Calories	Kcal 456	Kj 1897	Grassi/Fat / Lipides		35 g	Saturi/Saturated / Saturés		12 g	Trans / trans		0 g	Colesterolo/Cholesterol / Cholestérol		80 g	Sodium / Sodium		1.2g	Carboidrati/Carbohydrate / Glucides		14.8g	Fibre/Fibre / Fibres		14.6g	Zuccheri/Sugars / Sucres		0.2g	Proteine/Protein / Protéines		20.3g	Vitamina A/Vitamin A / Vitamine A		300µg	Vitamina C/Vitamin C / Vitamine C		9mg	Calcio/Calcium / Calcium		3mg	Ferro/Iron / Fer		1.4mg
Calorie/Calories / Calories	Kcal 456	Kj 1897																																										
Grassi/Fat / Lipides		35 g																																										
Saturi/Saturated / Saturés		12 g																																										
Trans / trans		0 g																																										
Colesterolo/Cholesterol / Cholestérol		80 g																																										
Sodium / Sodium		1.2g																																										
Carboidrati/Carbohydrate / Glucides		14.8g																																										
Fibre/Fibre / Fibres		14.6g																																										
Zuccheri/Sugars / Sucres		0.2g																																										
Proteine/Protein / Protéines		20.3g																																										
Vitamina A/Vitamin A / Vitamine A		300µg																																										
Vitamina C/Vitamin C / Vitamine C		9mg																																										
Calcio/Calcium / Calcium		3mg																																										
Ferro/Iron / Fer		1.4mg																																										
Confezione	Insacca alimentare da g 200 e g 500																																											
Vendita	Singolo pezzo																																											
Conservazione	Si conserva in luogo fresco ed asciutto a temperatura ambiente																																											
Trasporto	A temperatura ambiente																																											
Scadenza	12 mesi dalla data di confezionamento riportata sulla confezione																																											
Imballo commerciale	Cartoni alimentari da 10pz,20pz,30pz,40pz																																											
Certificazioni	Applicazione procedure manuale HACCP normative vigenti																																											
Modalità di consumo	La 'Nduja è un prodotto che si consuma nella quasi quotidianità, nelle più svariate modalità. Spalmandola su pane fresco e secco, Crostini, o come condimento per paste, zuppe di legumi o su pizza e in ogni circostanza che si voglia dare un tocco di piccante alla pietanza																																											