



SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO

“ PULLED PORK VENDITTI ”

INGREDIENTI: CARNE DI SUINO, SALE, ERBE AROMATICHE, SPEZIE, ZUCCHERO DI CANNA, AROMI NATURALI

DICHIARAZIONE ALLERGENI- Riferimenti normativi - Reg. CE 1169/2011

Definizione	<i>Presenza volontaria: ingrediente allergene presente nel prodotto</i> <i>Presenza involontaria: allergene presente nel luogo di produzione che può essere motivo di contaminazione crociata</i>
--------------------	--

Sostanze allergeni	Presenza volontaria		Presenza involontaria	
	si	no	si	no
<i>Cereali contenenti glutine (A) e altri prodotti derivati</i>		X		
<i>Crostacei e altri prodotti a base di crostacei</i>		X		
<i>Uova e prodotti a base di uova</i>		X		
<i>Pesce e prodotti a base di pesce</i>		X		
<i>Arachidi e prodotti a base di arachidi</i>		X		
<i>Soia e prodotti a base di soia</i>		X		
<i>Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)</i>		X		
<i>Frutta a guscio (B) e prodotti derivati</i>		X		
<i>Sedano e prodotti a base di sedano</i>		X		
<i>Senape e prodotti a base di senape</i>		X		
<i>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo</i>		X		
<i>Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂</i>		X		
<i>Lupini e prodotti a base di lupini</i>		X		
<i>Molluschi e prodotti a base di molluschi</i>		X		

(A) grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati

(B) mandorle (*Amigdalus communis*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch*), noci del brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*)

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE:

CONSERVARE ALLE SEGUENTI TEMPERATURE: A FREDDO DA 0° A 4°.

DURATA PRODOTTO:

120 GIORNI CONFEZIONE INTEGRA. UNA VOLTA APERTA LA CONFEZIONE TENERE IN FRIGO DA 0° A 4° E CONSUMARE ENTRO 2 GIORNI.

IMBALLAGGIO PER LA FORNITURA:

ATMOSFERA SOTTOVUOTO COMPOSTA DA FILM PLASTICO 07.

DIMENSIONE CARTONI: (CM):66X21X19 CARTONI PER STRATO: 0,5CM STRATI: 5

INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI:

CONSERVARE IN LUOGO ASCIUTTO E FRESCO. PRODOTTO SOGGETTO A CALO PESO.
PESO: 300 GR



SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO

MODALITÀ PER L'INDIVIDUAZIONE DEL LOTTO DI PRODUZIONE:

DATA DI PRODUZIONE (PRPULL GG/MM/AAAA)

PULLED PORK VENDITTI: Ultimo prodotto nato nel gruppo Venditti. Un nuovo capitolo per la storia di una famiglia abruzzese, i **Venditti** che partiti nel lontano 1980, consapevoli solo di esser propri del mestiere, cominciarono a muovere i loro primi passi verso la vendita ambulante, con ombrelloni e tavoli da cucina e molta audacia. Da quel giorno molti sono stati i traguardi raggiunti grazie ai sacrifici fatti. Dalle montagne dell'orso marsicano sono arrivati al maiale di tutta Italia, conquistando il titolo di "Porchetta Campione d'Italia"; è la più amata dagli italiani, perché rispecchia le esigenze e i gusti dello stivale. Quindi una porchetta non più legata unicamente ad un territorio ma una porchetta talentuosa ed ambiziosa che ha superato di gran lunga le sue aspettative, conquistando non solo il gusto degli italiani ma anche le loro esigenze. E seguendo queste esigenze, si rinnova la scelta con nuovi prodotti, come il pulled pork.

Il prodotto "pulled pork Venditti" viene prodotto nel nostro stabilimento di Porchetta localizzato a Luco dei Marsi in provincia di L'aquila in Abruzzo.

Viene fatto con maiali nazionali, che hanno il certificato delle 3I:

- Nato in Italia;
- Allevato in Italia;
- Macellato in Italia

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Il pulled pork Venditti è un prodotto versatile, e si presta a molteplici abbinamenti:

- Piadina;
- Panini;
- Brunch;
- Secondi piatti