



Salumificio Artigianale Degiorgi Antonio & C. S.A.S.  
Via S. Grato, 9 - 13011 Borgosesia (VC) - Tel/fax: 0163 22325 - Partita Iva 01358130027

### SCHEMA TECNICA INFORMATIVA

<b>Prodotto:</b>	Mortadella di fegato cotta
<b>Ingredienti:</b>	Prodotto con carne suina scelta macinata, fegato suino (20%), sale, destrosio, saccarosio, latte scremato in polvere, aromi e spezie, vino (contiene solfiti). Antiossidanti: E300 - E301; Conservante: E250 - E252; Stabilizzanti: E450- E452.
<b>Informazioni:</b>	La mortadella di fegato è prodotta con fegato, carne e pancetta di suino nazionale a cui vengono aggiunti sale spezie, aromi e vin brulé. Dopo aver macinato e miscelato nelle giuste proporzioni il fegato e la carne di suino con gli altri in gradienti si insacca l'impasto in un budello naturale, sgrassato. Dopo di che si passa alla cottura in forno/vapore. Il fegato conferisce a questa mortadella un gusto dolce e amarognolo, mentre l'infuso di vino e aromi impartisce un profumo speziato.
<b>Valori nutrizionali in 100g:</b>	Proteine g 17; Carboidrati < g 0,5; Grassi totali g 32; Valore energetico Kcal 381;
<b>Provenienza delle carni:</b>	esclusivamente Italia
<b>Budello naturale:</b>	Torte di bovino
<b>Conservazione:</b>	ad una temperatura da 0° a 4°C.
<b>Consumo:</b>	consumare preferibilmente entro 4 mesi dalla data di produzione
<b>Confezione:</b>	sottovuoto
<b>Codice:</b>	26

IT  
9-60/L  
CE

