



Il maialetto sardo arrosto cotto a regola d'arte



SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO

(Aggiornamento del 31/10/2025)



<i>Denominazione merceologica</i>	Prodotto di carne suina
<i>Nome prodotto</i>	Maialeto sardo arrosto cotto a regola d'arte
<i>Pezzzatura</i>	0,400 Kg / 1,000 Kg / 2,000 Kg
<i>Confezionamento</i>	Sottovuoto all'interno di un astuccio di cartone
<i>Dimensioni astuccio</i>	30 x 25 x 8 cm
<i>Descrizione</i>	Prodotto surgelato di carne suina già cotta, confezionato in tranci sottovuoto in un film coprente dorato. Il prodotto non contiene glutine.
<i>Ingredienti</i>	Carne suina
<i>Origine della materia prima</i>	La materia prima proviene da animali nati, allevati e macellati in Italia (Sardegna)
<i>Modalità di utilizzo (per la ristorazione)</i>	Ravvivare il prodotto ancora surgelato in forno preriscaldato a 250 °C per 15/20 minuti fino a ripristinare la croccantezza della cotenna. Servire caldo.
<i>Conservazione</i>	da -25 °C a -20 °C
<i>Shell life</i>	90 giorni
<i>Allergeni</i>	Assenti
<i>OGM</i>	Assenti
<i>Additivi e conservanti</i>	Assenti
<i>Imballo</i>	Tutti gli imballi interni sono idonei al contatto con gli alimenti e rispettano la normativa CE.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (per 100 g di prodotto)	
<i>Valore energetico (Kj)</i>	1573
<i>Valore energetico (Kcal)</i>	376
<i>Grassi (di cui saturi)</i>	33 (12)
<i>Carboidrati (di cui zuccheri)</i>	0 (0)
<i>Proteine totali</i>	20
<i>Sale</i>	0

Produttore

Carni della Barbagia di Fenu Sebastiano Francesco - Località Maria Frunza, snc - 08100 NUORO NU
Codice fiscale FNESST64A24F979N - Partita IVA 01190320919

+39 329 363 2260

+39 329 363 2260

Bastianino.fenu@gmail.com

carnidellabarbagia.it