

**CON**

CARNE DI SUINO
SALE | PEPE
ROSMARINO
AGLIO

SENZA

NITRITI | NITRATI
COLORANTI | GLUTINE
LATTOSIO

Porchetta di Ariccia IGP - Tronchetto



Il legame tra Ariccia e la produzione di porchetta vanta una tradizione millenaria. Infatti, non solo si attribuisce ad Ariccia l'origine dei sacerdoti che lavoravano e preparavano le carni suine da offrire in sacrificio nel tempio di Giove Laziale sul vicino Monte Cavo, ma si ritiene anche che grazie alla presenza della nobiltà romana, succedutasi nel corso della storia e che era solita trasferirsi ad Ariccia per la stagione estiva, si sia potuta sviluppare quella maestranza artigiana nel preparare la porchetta presente ancora oggi e che continua a tramandarsi nella famiglia Leoni da padre in figlio.

Porchetta di Ariccias IGP - Tronchetto

Informazioni nutrizionali

SALE
Per porzione
(100g)
0,88g
LOW
19,6%
assunzione
di riferimento
(AR)

valore energetico

100g

*AR assunzioni di
riferimento di un
adulto medio

kJ/kcal
grassi
acidi grassi sat.
carboidrati
zuccheri
proteine
sale

1111
g
g
g
g
g
g

266
16,30
6,00
0,60
0,11
29,30
0,88

8400 2000
70g
20g
260g
90g
50g
6g

Caratteristiche
allergeniche

ALLERGENE	presente nel prodotto		presente nello stabilimento	
Frutta con guscio	no		no	
Sesamo	no		no	
Pesce	no		no	
Crostacei	no		no	
Uova	no		no	
Latte	no		no	
Soia	no		no	
Glutine	no		no	
Grano	no		no	
Senape	no		no	
Sedano	no		no	
Solfiti	no		no	

specifiche
ingredienti

Ingredienti

Carne di suino, sale marino, pepe nero, rosmarino ed aglio.

Caratteristiche microbiologiche
e chimico fisiche

MARKER MICROBIOTICO	carica superficiale (UFC/g)	carica interna (UFC/g)
Carica batterica totale	4,0x10 ³	5,0x10 ¹
Staphylococcus aureus	assenti	assenti
Salmonella spp	assente in 25g	assente in 25g
Listeria monocytogenes	assente in 25g	assente in 25g
Clostridi solfito riduttori	assenti	assenti
Escherichia coli	assenti	assenti
Coliformi totali	<10	<10
PARAMETRI CHIMICO-FISICI		
PH<5		
AW<0,97		
Glutine<20 mg/kg		

Conservazione
ed impiego

Conservare il prodotto ad una temperatura massima di +4°C al riparo da luce, polvere e fonti di calore. Una volta aperto, il prodotto deve essere conservato ad una temperatura massima di +4°C per un massimo di 15 giorni rispettando la scadenza indicata. Il prodotto sottovuoto ha una durata di 90 giorni, una volta aperto dovrà essere conservato come descritto precedentemente.

descrizione
imballi

IMBALLO PRIMARIO = Carta oleata oppure busta sottovuoto PA/PE
IMBALLO SECONDARIO = Scatola americana FSC



www.porchettaigp.eu

Leoni Randolpho Via della Palombara, 14 - 00072 Ariccias (Roma)
Tel: +(39) 069332095 / Mobile: +(39) 3463630023

