



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 Ariccia IGP - Tronchetto

*AR assunzioni di riferimento di un adulto medio

valore energetico

100g

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

| | 1111 | 266 | 8400 | 2000 |
|--------------------------|------|-------|------|------|
| kJ/kcal | | | | |
| grassi | g | 16,30 | | 70g |
| acidi grassi sat. | g | 6,00 | | 20g |
| carboidrati | g | 0,60 | | 260g |
| zuccheri | g | 0,11 | | 90g |
| proteine | g | 29,30 | | 50g |
| sale | g | 0,88 | | 6g |

Informazioni nutrizionali

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 |
| Staphilococcus 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 Ariccia (Roma)
Tel: +(39) 069332095 / Mobile: +(39) 3463630023

