



SCHEDA TECNICA

SOPPRESSATA DI LUCERA

La soppressata di Lucera è un prodotto tipico locale dal sapore caratteristico determinato dagli aromi e dalle spezie del posto.

E' ottenuta da un'attenta e scrupolosa selezione della carne di suino fresca macellata, la sua lavorazione è di tipo artigianale e segue un percorso di produzione tradizionale legato alle usanze locali.

I pezzi di carne utilizzati per tale produzione sono le parti più pregiate del suino ossia prosciutto e filetto, è caratterizzata da una quantità di grasso molto bassa, nell'ordine del 10%, derivante dalla pancetta che dona al salume morbidezza e sapore.

Tipo forma: rettangolare

Pezzatura: 300 g.

Tipo confezione: singola sotto vuoto

Tipo imballo: Cartone da Kg 3,5 circa

Disponibile: dolce

Modalità di conservazione: in frigorifero a una temperatura di 5/7 C°

Data di scadenza: 5 mesi

Lucera li, 24/08/05

SALUMIFICIO LUCERINO

Salumificio Lucerino di Gramegna Antonio
via Campanile 2/4 71036 Lucera FG
P. IVA 02180410710
TEL e FAX 0881540137
info@salumificiolucerino.it
www.salumificiolucerino.it