



## SCHEMA TECNICA

### TOCCHETTO DI LUCERA

Il tocchetto di Lucera è un prodotto tipico locale, il suo sapore è determinato dagli aromi e dalle spezie caratteristiche del posto, il gusto è dolce e fruttato.

È ottenuta da una 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.

Il pezzo di carne utilizzato per tale produzione è la parte più pregiata del suino ossia il filetto, la sua caratteristica è di un aspetto magro ricoperto da un lato da un sottile strato di grasso di copertura che gli dona morbidezza e sapore.

La sua produzione è molto limitata in quanto da un solo suino si possono ricavare solamente sei pezzi.

**Tipo forma:** rotondeggiante regolare

**Pezatura:** 250-300 g.

**Tipo confezione:** singola sotto vuoto

**Tipo imballo:** Cartone da Kg 3,5 circa

**Tipologia prodotto:** dolce con sapore fruttato

**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](mailto:info@salumificiolucerino.it)  
[www.salumificiolucerino.it](http://www.salumificiolucerino.it)