



La Porchetta di Ariccia IGP in Tronchetto

La porchetta di Ariccia, che vi proponiamo è sicuramente un'eccellenza gastronomica del Lazio, La sua storia affonda le sue radici in un passato lontano, risalente addirittura all'epoca degli antichi romani.

La sua preparazione artigianale, un rituale tramandato di generazione in generazione dalle famiglie di Ariccia, custodisce gelosamente i segreti di una ricetta secolare.

La preparazione: un'arte che esalta la qualità della materia prima.

La nostra porchetta di Ariccia nasce dalla selezione accurata delle materie prime.

Vengono utilizzati suini femmina, la cui carne magra e saporita è ideale per questa preparazione. Gli animali sono allevati con metodi naturali senza glutine né lattosio. Assaporare una fetta di porchetta di Ariccia è un'esperienza sensoriale che coinvolge tutti i sensi. La carne, tenera e succulenta, si scioglie in bocca, sprigionando un sapore intenso e aromatico.

La crosta, molto croccante e dorata, aggiunge una nota di contrasto che esalta ulteriormente il gusto.

La porchetta di Ariccia è un'autentica delizia speciale appena affettata per arricchire una pizza con un tocco dal sapore unico.



Ferraiuolo[®]
amore per il sapore

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	1111	266	8400	2000
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	

	presente nel prodotto		presente nello stabilimento	
	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	

Ingredienti

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

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		

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.

PEZZATURE DISPONIBILI E CONFEZIONAMENTO

- 5 kg --> sottovuoto (tronchetto)
- 10 kg --> incartata (tronchetto)
- 20 kg --> incartata (mezzena)
- 40 kg --> incartata (porchetta)