

Mini Market



di TAUFER SILVIO & C. s.a.s.
Via Laghetto n° 6
38054 PRIMIERO SAN
MARTINO DI CASTROZZA (Tn)
Tel. 0439 68125 E-mail
info@minimarkettaufer.it
Pec- minimarkettaufer@email.bz.it
www.minimarkettaufer.it
C.FISC-P.IVA 01423670221

Reg. Imp. TN 205/16971 - CCIAA 136334 - Trib. 16971

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	
SPECK DI CASTROZZA	
CODICI PRODOTTO	717-732-600-714-713-709-105-725-634
CODICI EAN PESO VARIABILE	2105717000003 2105732000002 2105600000004 2105714000006 2105713000007 2105709000004 2105105000004 2105725000002 2105634000001

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Le parti più delicate della fesa di maiale vengono salmistrate a secco per tre settimane in una speciale salamoia che contiene una miscela di alloro, ginepro, aglio e pepe.
Dopo un' intensa affumicatura a freddo con legno di faggio, lo Speck di Castrozza viene stagionato per mesi a una temperatura costante di 14 gradi perdendo circa il 45% del suo peso. Prodotto unicamente nel nostro laboratorio artigianale in centro a San Martino di Castrozza

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE:	Rosso vivo la parte magra, Bianco la parte grassa
ODORE:	aromatico e speziato
SAPORE:	Gradevolmente sapido, leggermente affumicato
CONSISTENZA:	Compatta al Taglio
ASPETTO:	Naturale della carne stagionata

Formati disponibili

Speck di Castrozza Intero 1	Speck Di Castrozza A Metà 1/2	Speck di Castrozza A Quarti 1/4	Speck di Castrozza A Ottavi 1/8	Cuor di Speck di Castrozza Cuore
Peso indicativo Kg5-6,5	Peso indicativo Kg2,5-3	Peso indicativo Kg1-1,5	Peso indicativo Kg 0.600-0.900	Peso indicativo Kg1-1,3

Stabilimento di produzione 1	Lavorazione iniziale Cuor di speck	Mini Market Taufer Via Laghetto 6 38054 Primiero San Martino di Castrozza	
Stabilimento di produzione 2	Lavorazione e Stagionatura Di tutti i formati disponibili	Mini Market Taufer Via Passo Rolle 29 38054 Primiero San Martino di Castrozza	
Modalità di confezionamento		Sottovuoto busta plastica Trasparente Pa Pe	
Modalità di Recupero imballaggio		Rifiuto Plastico /secondo raccolta differenziata comunale	
Scadenza e conservazione			
Modalità di conservazione C°	0°/+4	Temperatura Mezzo di trasporto	Max 10 c°
Consumarsi preferibilmente entro	180 gioni	Vita residua minima a consegna	90 giorni
Canali di Vendita	Diretto e Ho.Re.Ca a livello Locale		
Destinazione d'uso		Pubblico generale	

Ingredienti	carne di suino,sale, destrosio, aroma, spezie (con SENAPE), conservante E252.
-------------	---

	DENOMINAZIONE COMMERCIALE	
	SPECK DI CASTROZZA	
	CODICI PRODOTTO	717-732-600-714-713-709-105-725-634
	CODICI EAN PESO VARIABILE	2105717000003 2105732000002 2105600000004 2105714000006 2105713000007 2105709000004 2105105000004 2105725000002 2105634000001

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 g di prodotto

Energia Kj	1088
Energia kcal	260
Grassi g	13,4
di cui acidi grassi saturi %	35,39
Carboidrati g	0,55
di cui zuccheri g	2,278
Proteine g	34,3
Sale g	2,52

Caratteristiche microbiologiche e chimico fisiche		
Enterobatteri	UFC/g	<10 ²
Staffilococchi coagulasi +	UFC/g	<10 ²
Anaerobi Solfiti riduttori	UFC/g	<10 ²
Salmonella	UFC/g	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	UFC/g	Assente in 25 g

Modulo di dichiarazione allergeni-direttiva ce 89/2003 III bis e direttiva CE 142/2006 e Successivi Aggiornamenti		
Allergeni	SI/NO	Nome specifico della Sostanza
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	
Uova e prodotti a base di uova	NO	
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	
Soia e prodotti a base di soia	NO	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	NO	
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	
Senape e prodotti a base di senape	SI	
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO2 nel prodotto finito	NO	
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	

OGM O DERIVATI DA OGM	(Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 e s.m.i.): non sono utilizzati ingredienti derivati da o contenenti Organismi Geneticamente Modificati.
ETICHETTATURA	Prodotto etichettato in conformità al Reg. UE 1169/11
NOTA	Il contenuto della presente scheda può subire modifiche ed aggiornamenti anche senza preavviso.

VERSIONE DEL 14 03 2023