



CARNI FRESCHE

WWW.MARRANDINO.IT

MARRANDINO

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA



UNI EN ISO 9001 - 14002



Maiale Reale Nero Casertano

Allevato nella Filiera della Qualità MARRANDINO

Salsiccia

Proprietà nutrizionali

Valore Energetico: 339 Kcal

Grassi: 28,36gr

Proteine(N x 625): 19,43gr

Valori medi per 100gr di prodotto edibile

Caratteristiche ed Ingredienti

Prodotta esclusivamente con carni selezionate come prosciutto, spalla e pancetta.

I maiali sono tutti della razza "Reale Nero Casertano".

Aromatizzata con pepe e finocchietti o solo con pepe.

Carne suina di colore roseo, insaccato in budello naturale.

Peso medio lunga liscia, 1 kg circa.

ETICHETTATURA conforme alle vigenti norme di legge

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE 0/2° C

IMBALLAGGIO in vaschette preincartato di polistirolo

e in A.T.P. Il tutto in cartoni

Da Sapere

La razza "Nero Casertano" ha origini antichissime, tanto da essere rappresentata in molte sculture e affreschi di epoca romana. In passato, è stata una razza assai pregiata ed importante per la vastità della sua area di diffusione: comunemente allevata in Campania e nelle regioni vicine, perfettamente adattata agli ambienti poveri, in modo particolare alle zone collinari della provincia di Caserta. La razza Casertana possiede tutte le caratteristiche per essere allevata all'aperto, è, infatti, un animale rustico, capace di valorizzare alimenti poveri, frugale e precoce, dotato di spiccata attitudine per l'ingrasso e suscettibile di una buona resa al macello, in carne e grasso.



LA FILIERA DELLA QUALITÀ