



F.LLI BILLO s.r.l. - via Bindoletta, 49 - 35040 Merlara (PD)  
 Salumificio - via Giarre di Sicilia - Cison del G. (VI)  
 R.I.-C.F. - P.IVA: 02006370288 - R.E.A.: PD 196801  
 T.0429 844516- T.:0429 844299-F.0429 856 140  
 info@fratellibillo.it - PEC: fratellibillo@legalmail.it

Data di stampa: 21.12.16

Regione Veneto – Az. ULSS n.17 – Servizi Veterinari

## Scheda tecnica prodotto: ID Art. Bresaola alla Tirolese Semi-dried beef bresaola

254

Valori nutrizionali medi per  
 100g di prodotto:

Energia 471 kJ, 112 kcal

Grassi 2,3 g di cui

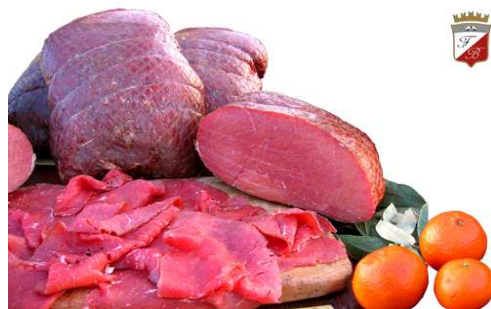
acidi grassi saturi 1,3 g

Carboidrati 0,9 g

di cui zuccheri 0,2 g

Proteine 21,8 g

Sale 2,2 g



### INGREDIENTI:

ingredienti: carne di bovino, sale, spezie, aromi,

aromatizzante di affumicatura

correttore di acidita': E326, E331

antiossidante: E301 – conservante: E250, E252

da vendersi a peso

prodotto senza lattosio

**N.B. gli ingredienti scritti in maiuscolo evidenziano gli allergeni.**

F.lli Billo srl si riserva in qualsiasi momento di apportare modifiche al prodotto senza preavviso, in quanto costantemente impegnata alla ricerca, al miglioramento, e alla massima salubrità degli alimenti.

### INFORMAZIONI:

GRUPPO DI ORDINAMENTO 1:

salami

GRUPPO DI ORDINAMENTO 2:

fresco

SOTTOGRUPPO:

bovino

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE IN STAGIONATURA °C:

4,000

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE SE CONF. S.V. °C:

4,000

TEMPO MASSIMO DI CONSERVAZIONE SE CONF. IN S.V. GIORNI:

150

UNITA' DI ORDINE:

NR

CONVERSIONE U.O. KG:

4,200

Valori nutrizionali medi per

### DESCRIZIONE CARATTERISTICHE:

Prodotta seguendo un'esclusiva ricetta dell'alta gastronomia Tirolese,

Prodotta solo con carne fresca di bovino selezionato nei migliori allevamenti utilizzando la fesa con particolare attenzione che sia morbida e magra.

E' lavorata con cura certosina, scegliendo solo tagli particolarmente grossi, per offrire una carne di altissimo livello qualitativo e un aspetto particolarmente attraente. La particolare miscela di spezie e sale utilizzata, le attribuisce un gusto delicato e aromatico, affinato per dare risalto alla qualità della carne e garantire il bel colore rosso vivo che la caratterizza. Prodotta seguendo un'esclusiva ricetta dell'alta gastronomia tirolese, che prevede un passaggio al camino, che gli dà un sapore speciale molto gradevole ed apprezzato.

### AUTOCONTROLLO (ART.7 D.LGS:537/92)

Le misure di autocontrollo applicate sono basate sul sistema HACCP. Il piano di verifica è gestito dal laboratorio di analisi EPTA NORD Via Padova, 58 – 35026 Conselve (PD)