



**Lombardi 1957 srl**  
 Via Trasversale Marecchia 1411  
 47822 Santarcangelo (RN)  
 Tel +39 0541 750295

Fax +39 0541 750688  
 partita IVA e c.f.: 04156350409  
[lombardi@lombardisalumi.it](mailto:lombardi@lombardisalumi.it)  
[www.lombardisalumi.com](http://www.lombardisalumi.com)



|                 |              |                           |                                  |
|-----------------|--------------|---------------------------|----------------------------------|
| Codice prodotto | <b>0677</b>  | Denominazione commerciale | <b>GOLETTA STAGIONATA INTERA</b> |
| Codice EAN13    | <b>90078</b> | Codice EAN 128            | <b>00022</b>                     |

|                                 |  |                                     |               |
|---------------------------------|--|-------------------------------------|---------------|
| Stabilimento produzione/confez. | <b>Lombardi 1957 srl</b><br><b>Via Trasversale Marecchia 1411</b><br><b>Santarcangelo di R.</b><br><b>(RN)</b> | Bollo CE stabilimento di produzione | <b>1826/S</b> |
|---------------------------------|--|-------------------------------------|---------------|

**Breve descrizione del prodotto, peso, scadenza e conservazione**

Immancabile condimento per fare alcuni piatti della tradizione come carbonara e amatriciana, il nostro guanciale stagionato è ottimamente rifilato e aromatizzato.

|                           |               |                  |                    |                           |              |
|---------------------------|---------------|------------------|--------------------|---------------------------|--------------|
| Peso del prodotto (circa) | <b>2.5 kg</b> | Data di scadenza | <b>Entro 180 g</b> | Temperatura Conservazione | <b>2-4°C</b> |
|---------------------------|---------------|------------------|--------------------|---------------------------|--------------|

### Lista degli ingredienti

INGREDIENTI: gola di suino nazionale, sale, aromi, spezie, antiossidante: E201, conservante E252, aromi da affumicatura

### Processo produttivo, tempi e temperature

Si utilizza carne nazionale di suino pesante italiano. Le fasi di lavoro sono la rifilatura, la pressatura, il condimento, il riposo, l'asciugamento, la stagionatura e l'etichettatura.

|                                 |   |             |   |
|---------------------------------|---|-------------|---|
| Tempo di produzione complessivo | / | Temperature | / |
|---------------------------------|---|-------------|---|

### Imballo

|                  |   |                    |                |
|------------------|---|--------------------|----------------|
| Imballo primario | <b>confezione sottovuoto in sacchetti materiale plastico adatto ad alimenti</b> | Imballo secondario | <b>cartone</b> |
|------------------|---|--------------------|----------------|

### Dimensioni del cartone, pezzi per cartone e composizione bancali

|                             | profondità | larghezza | altezza  | Pz x cartone | Cart. X strato | Strati x bancale |
|-----------------------------|------------|-----------|----------|--------------|----------------|------------------|
| CARTONE NR. 3 (508X353X220) | 35.3 cm    | 50.8 cm   | 22,00 cm | 5-6          | 4              | 5                |

### Allergeni

|   | Presente nel prodotto | Traccia nel prodotto |
|---|-----------------------|----------------------|
| Cereali contenenti glutine e prodotti derivati  | NO                    | NO                   |
| Crostacei e prodotti a base crostacei   | NO                    | NO                   |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi  | NO                    | NO                   |
| Uova e prodotti a base uova   | NO                    | NO                   |
| Pesce e prodotti a base pesce   | NO                    | NO                   |
| Soia e prodotti a base soia   | NO                    | NO                   |
| Latte e prodotti a base latte (compreso lattosio)                                     | NO                    | NO                   |
| Frutta a guscio e prodotti derivati (es.pistacchio)                                   | NO                    | NO                   |
| Sedano e prodotti a base sedano   | NO                    | NO                   |
| Senape e prodotti a base senape   | NO                    | NO                   |
| Semi di sesamo e prodotti a base semi di sesamo                                       | NO                    | NO                   |
| Lupino e prodotti a base di lupino  | NO                    | NO                   |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg o 10 mg/l come SO2 | NO                    | NO                   |

### Informazioni nutrizionali per 100 gr di prodotto

|                 |       |
|-----------------|-------|
| Energia kj      | 2568  |
| Energia kcal    | 623   |
| Grassi (g)      | 63.30 |
| Carboidrati (g) | 0,3   |
| Proteine (g)    | 13    |