



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: 15.04.19

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

## Scheda tecnica prodotto: ID Art. 1185

### Carp. Bufala

### Buffalo Corned Beef

Valori nutrizionali medi per  
 100g di prodotto:  
 Energia 468 kJ, 111 kcal  
 Grassi 1,6 g di cui  
 acidi grassi saturi 0,6 g  
 Carboidrati 0 g  
 di cui zuccheri 0 g  
 Proteine 24 g  
 Sale 2,2 g

#### INGREDIENTI:

Ingredienti: carne di bufala italiana, sale marino, spezie, destrosio, aromi naturali, conservanti: E250, E251; antiossidante: E301.

Prodotto Italiano – Vendere a peso

#### 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:	60
UNITA' DI ORDINE:	NR
CONVERSIONE U.O. KG:	3,000

#### DESCRIZIONE CARATTERISTICHE:

Prodotto solo con carne fresca di bufala femmina selezionata nei migliori allevamenti locali. La carne viene prima salata a secco e successivamente asciugata al camino per pochi giorni prima di essere messa sottovuoto. Esternamente è morbido, con erbe a vista. Al tatto è tenero, ed emana un buon profumo di carne marinata.

Al taglio mantiene la fetta, molto magro e molto profumato. In bocca è dolce, vellutato e gustoso. Il gusto è delicato e raffinato.

Delicata è anche la salatura e la speziatura, per dare risalto alla qualità della carne senza coprirne il gusto.

#### 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)

