



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. 978

Bresaola di Bufala

Buffalo Beef Bresaol

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 2,5 g

INGREDIENTI:

Ingredienti: carne di bufala italiana; sale marino;
 aromi naturali; spezie; destrosio; saccarosio; aglio;
 conservanti: E250, E252; antiossidante: E300; E301.



Prodotto Italiano artigianale – 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:	stagionato
SOTTOGRUPPO:	bovino
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE IN STAGIONATURA °C:	8,000
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:	3,500

DESCRIZIONE CARATTERISTICHE:

Prodotta solo con carne fresca di fesa di punta d'anca di bufala femmina sezionata nei migliori allevamenti locali. È lavorata con cura ed attenzione, scegliendo solo tagli particolarmente grossi, per offrire una bresaola di altissimo livello qualitativo e un aspetto particolarmente attraente. La perfezione della stagionatura rende questo prodotto una specialità ghiotta, nutriente e sana. Dopo la salatura a secco viene messa in rete e lasciata lasciata stagionare lentamente. Esternamente si presenta ammuffita ed è protetta da un budello naturale che preserva la carne permettendo la stagionatura. Al tatto è giustamente sostenuta, ed emana un buon profumo di stagionatura. In bocca è dolce, vellutata e gustosa. Il gusto è delicato e raffinato.

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)