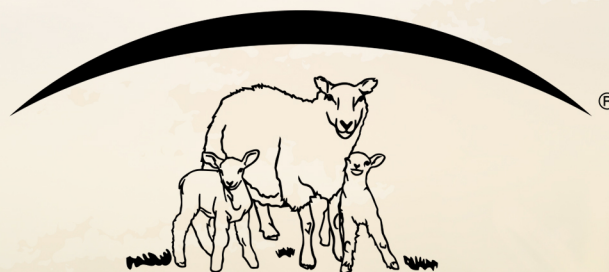
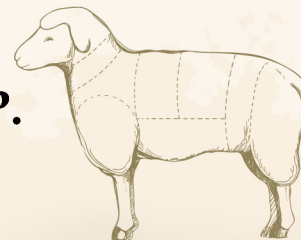


**AGNELLO DI SARDEGNA LGP.  
DA LATTE**



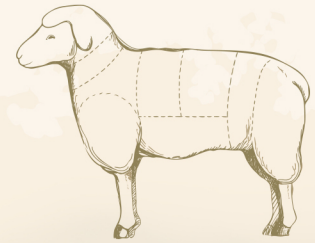
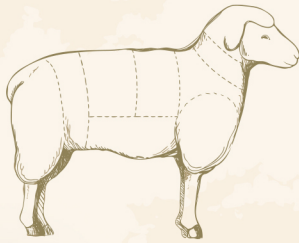
**LOGUDORO CARNI EUR**

*La tradizione del mangiar sano*

BUDDUSÒ - SARDEGNA

LOGUDORO CARNI EUR S.R.L.  
SEDE LEGALE STABILIMENTO  
LOCALITA' MOLINOS SN  
07020 BUDDUSO' (OT)  
TEL. 079/715410 FAX 079/716205  
P.IVA-COD FISC. 02669130904





## CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

### ETICHETTA



### DESCRIZIONE

L'AGNELLO DI SARDEGNA I.G.P. E' ALLEVATO IN UN AMBIENTE DEL TUTTO NATURALE, ESPOSTO A SPAZI DOVE SOLE E VENTO RISPONDONO PERFETTAMENTE ALLE ESIGENZE DELLA SPECIE. IL PRODOTTO FINITO AGNELLO DI SARDEGNA I.G.P. DA LATTE SI PRESENTA INTERO, CONFORME ALLA NORMATIVA VIGENTE CE. PROVIENE DA ANIMALI IN BUONO STATO DI NUTRIZIONE, DI CARNE BIANCO/ROSEA DI FINE TESSITURA, COMPATTA MA MORBIDA ALLA COTTURA E LEGGERMENTE INFILTRATA DI GRASSO, MASSE MUSCOLARI NON TROPPO IMPORTANTI CON GIUSTO EQUILIBRIO TRA SCHELETRO E MUSCOLATURA, CON UN PESO MEDIO TRA 4,5-8,5 KG.

### GARANZIE DI DURATA MERCE

L'AZIENDA GARANTISCE LA QUALITA' IGIENICA, NUTRIZIONALE ED ORGANOLETICA DEL PRODOTTO

### MODALITA' DI UTILIZZO DEL PRODOTTO

CONSUMARE DOPO ACCURATA E COMPLETA COTTURA.  
IL PRODOTTO DEVE ESSERE CONSERVATO TRA 0° E 4°

### MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO

PRODOTTO APPESO AI GANCI

### TEMPERATURA DI TRASPORTO

DA 0° A 4°



## INFORMAZIONI IN ETICHETTA

<b>INGREDIENTI</b>	<b>CARNE DI AGNELLI DI SARDEGNA IGP</b>
<b>INDICAZIONI</b>	CONSORZIO PER LA TUTELA DELLA I.G.P. AGNELLO DI SARDEGNA AUTORIZZAZIONE DEL MIPAAFT - N. LOTTO - N. PROGRESSIVO ETICHETTA DESCRIZIONE AGNELLO INTERO DA LATTE - STABILIMENTO DI MACELLAZIONE

### STANDARD IGIENICO SANITARI (Reg.CE 2073/2005-Reg.CE 1441/2007)

<b>CONTA MICRORGANISMI A 30°</b>	<b>STAFILOCOCCI COAGULASI+</b>
<b>COLIFORMI TOTALI</b>	<b>SALMONELLA SPP</b>

### NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Reg.ce 852-853-854-882/04 (Pacchetto Igiene)  
Reg.CE 178/02; D. Lgs 109/92; D. Lgs 158/06; R.D. 3298/1928 L. 283/62; D. Lgs. 327/80; D. Lgs 1069/2009 Reg. CE 2073/05;  
Reg.CE 1441/07; Reg.CE 2076/05; Reg.CE 1169/11; Reg.CE 1337/2013

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>COLORE CARNE</b>	<b>ROSA CHIARO</b>
<b>COLORE DEL GRASSO</b>	<b>BIANCO</b>
<b>ODORE</b>	<b>CARETTERISTICO DELLA SPECIE, DI CARNE GIOVANE E FRESCA</b>
<b>SAPORE</b>	<b>CARATTERISTICO DELLA SPECIE</b>
<b>ASPETTO</b>	<b>CARATTERISTICHE DI TENEREZZA, SUCCULENZA E AROMA DELICATO</b>
<b>PESO</b>	<b>COMPRESO TRA 4,5 - 8,5 KG</b>

### INFORMAZINI LOGISTICHE

<b>DESCRIZIONE ARTICOLO</b>	<b>AGNELLO DI SARDEGNA I.G.P. DA LATTE</b>
<b>CODICE ARTICOLO</b>	<b>Z/ASI</b>
<b>CONFEZIONE</b>	<b>APPESO AI GANCI</b>