

## **SALSA PER FAGIOLI**

### **FASE DI PREPARAZIONE:**

- Vengono acquistati dei fondi di salumi già puliti. Vengono controllati che non ci sia la buccia o la pelle.
- I salumi vengono tagliati per essere macinati.
- La cipolla viene pulita e poi macinata.
- Il prezzemolo viene pulito e macinato.

### **FASE DI COTTURA:**

- Nella brasiera vengono messi i vari ingredienti in base all'ordine stabilito.
- Tutti gli ingredienti vengono inseriti con la brasiera al massimo calore (220°).
- Viene mescolato continuamente.
- La salsa bolle in pentola per circa 1 ora alla temperatura di 150° gr circa.

### **FASE DI ABBATTIMENTO E CONFEZIONAMENTO:**

- La salsa viene confezionata in vaschette da 500g. In vaschette di polipropilene. Verrà messa in abbattitore per circa 1 ½ ora alla temperatura di -2° per essere poi confezionata in Atmosfera Protettiva ed etichettata...

### **FASE DI STOCCAGGIO E DISTRIBUZIONE:**

- La Salsa per Fagioli viene stoccata nell'apposita cella e distribuita in breve tempo:
- Viene portato nei negozi con furgone apposito a temperatura controllata prima della partenza. Oppure consegnato direttamente al cliente.

Ing. Carni Suine senza cotenna e spezie (Sopressa, salame, prosciutto crudo e cotto, pancetta, speck, mortadella (carne di suino, lardo, spezie. Antiossidande: ascorbato di sodio. Conservante: Nitrito di sodio), pancettone suino, cipolla, prezzemolo, olio girasole, aceto, alacce, aglio, sale, pepe, condimento vegetale con SEDANO.

**Tutti i riferimenti di lotto e data di scadenza si trovano nell'etichetta.**

