

# Strutto "Famiglia"

Lo strutto è utilizzato per la preparazione di molti piatti tipici della tradizione italiana tra cui: la piadina romagnola, le tigelle modenesi, l'erbazzone reggiano, le seadas e le pardulas sarde, le brioches, i cannoli siciliani e il casatiello napoletano. La straordinaria friabilità degli impasti che vengono realizzati con lo strutto fa sì che questo ingrediente venga utilizzato per la produzione, sia industriale sia artigianale, di prodotti da forno e da pasticceria.



#### Definizione merceologica:

Strutto

#### Codice interno:

ST12

#### Descrizione prodotto:

Vaschetta da 250 g

#### Marchio:

Naturalgrassi

#### Prodotto e confezionato da:

Naturalgrassi Srl

Via Somalia 70/B

47122 Forlì (FC)

#### Temperatura di conservazione:

Tra 0° e +10°C

#### Ingredienti:

Lardo suino fuso

#### Paese di provenienza:

Italia (CE)

#### Peso Netto singola unità:

250 g

#### Peso Lordo singola unità:

260 g

#### Durabilità prodotto:

180 gg dalla data di produzione

#### Processo produttivo:

Selezione materia prima, Macinatura, Cottura, Decantazione, Raffreddamento, Confezionamento, Imballaggio

#### Unità minima di vendita:

1 vaschetta

#### Tipo di imballo:

Cartone da 3 kg

#### Contenuto per cartone:

12 vaschette da 250 g

#### Cartoni per bancale:

60 cartoni

#### Numero di strati per bancale:

10 strati (6 cartoni a strato)

#### Dopo apertura confezione:

Conservare in frigo a temperatura tra 0° e +4°C

Consumare entro 15 gg

#### Definizione merceologica:

Strutto

#### Codice interno:

ST03

#### Descrizione prodotto:

Sacchetti da 500 g

#### Marchio:

Naturalgrassi

#### Prodotto e confezionato da:

Naturalgrassi Srl

Via Somalia 70/B

47122 Forlì (FC)

#### Temperatura di conservazione:

Tra 0° e +10°C

#### Ingredienti:

Lardo suino fuso

#### Paese di provenienza:

Italia (CE)

#### Peso Netto singola unità:

500 g

#### Peso Lordo singola unità:

520 g

#### Durabilità prodotto:

180 gg dalla data di produzione

#### Processo produttivo:

Selezione materia prima, Macinatura, Cottura, Decantazione, Raffreddamento, Confezionamento, Imballaggio

#### Unità minima di vendita:

1 cartone

#### Tipo di imballo:

Cartone

#### Contenuto per cartone:

10 sacchetti da 500 g

#### Cartoni per bancale:

80 cartoni

#### Numero di strati per bancale:

5 strati (16 cartoni a strato)

#### Dopo apertura confezione:

Conservare in frigo a temperatura tra 0° e +4°C

Consumare entro 15 gg

#### Definizione merceologica:

Strutto

#### Codice interno:

ST04

#### Descrizione prodotto:

Sacchetti da 1 kg

#### Marchio:

Naturalgrassi

#### Prodotto e confezionato da:

Naturalgrassi Srl

Via Somalia 70/B

47122 Forlì (FC)

#### Temperatura di conservazione:

Tra 0° e +10°C

#### Ingredienti:

Lardo suino fuso

#### Paese di provenienza:

Italia (CE)

#### Peso Netto singola unità:

1 kg

#### Peso Lordo singola unità:

1,040 kg

#### Durabilità prodotto:

180 gg dalla data di produzione

#### Processo produttivo:

Selezione materia prima, Macinatura, Cottura, Decantazione, Raffreddamento, Confezionamento, Imballaggio

#### Unità minima di vendita:

1 cartone

#### Tipo di imballo:

Cartone

#### Contenuto per cartone:

10 sacchetti da 1 kg

#### Cartoni per bancale:

50 cartoni

#### Numero di strati per bancale:

5 strati (10 cartoni a strato)

#### Dopo apertura confezione:

Conservare in frigo a temperatura tra 0° e +4°C

Consumare entro 15 gg