

**Bresaola
Gran Gusto**

Attraverso la selezione e lavorazione delle migliori carni bovine, la salagione tradizionale, la stagionatura in condizioni climatiche tipiche della Valle si ottiene la Bresaola Gran Gusto un prodotto dalla texture importante e una leggera marezza che lo rende particolarmente dolce.

Il prodotto è destinato ad un gruppo omogeneo di consumatori finali. Senza glutine. Il prodotto è da consumarsi preferibilmente previo affettatura.

Through the selection and the production of the best beef, the traditional salting, the aging in weather condition typical of our valley we obtain Bresaola Gran Gusto, a product with an important texture and not too much fat that, gives to the bresaola the perfect sweetness.

The product is destined to an homogeneous group of final costumers. Gluten Free. Slicing before consumption.

Grâce à la sélection et le traitement des meilleurs croupion de boeuf, le salage traditionnel, assaisonnement dans des conditions climatiques typiques de la vallée on obtient un produit avec un important texture et pas trop gras qui rend la bresaola douce au bon endroit.

Le produit est destiné à un groupe homogène d'utilisateurs finaux. Sans gluten. Tranchage avant consommation

Denominazione Denomination	Codice interno Code	Codifica EAN EAN code	Pezzatura da-a Size from-to Taille de- à	Confezione Package Paquet
Bresaola Gran Gusto s.v.	1BGG0000M1	2 215671	2,5 - 5 kg	Sottovuoto: Cryovac, Alluminio o Stampato Vacuum-sealed: Cryovac, Aluminium or Stamped Sous vide: Cryovac, Aluminium or Imprimé
Bresaola Gran Gusto ½ s.v.	1BGG0000M2	2 210366	1,25 - 2,5 kg	Sottovuoto: Cryovac, Alluminio o Stampato Vacuum-sealed: Cryovac, Aluminium or Stamped Sous vide: Cryovac, Aluminium or Imprimé
Bresaola Gran Gusto affettata-sliced- tranches	1BGG0000MA	2 221557		Confezionato in atmosfera protettiva Packaged in a protective atmosphere Conditionné sous atmosphère protectrice
Bresaola Gran Gusto affettata-sliced- tranches 80g	1BGG0000MB	50 080	80 g	Confezionato in atmosfera protettiva Packaged in a protective atmosphere Conditionné sous atmosphère protectrice
Bresaola Gran Gusto affettata-sliced-tranches 100 g	1BGG0000MC	50 100	100 g	Confezionato in atmosfera protettiva Packaged in a protective atmosphere Conditionné sous atmosphère protectrice

I codici interni si riferiscono ai prodotti commercializzati con marchio Salumificio Mottolini; gli stessi potranno subire delle modifiche - prontamente comunicate dall'Ufficio Commerciale - a seguito di particolari richieste. The codes refer to products branded by Salumificio Mottolini; they may be subject to change - promptly communicated by the Sales Office - following special requests. Les codes se réfèrent aux produits marqués Salumificio Mottolini; ils peuvent faire l'objet de modifications - rapidement communiquées par le bureau des ventes - à la suite de demandes spéciales.

Caratteristiche, Characteristic, Traits	Ingredienti: Ingredients: Ingrédients:	Carne di Bovino, Sale, Destrosio, Aromi naturali. beef, Salt, Dextrose, Natural Flavour. Boeuf, Sel, Dextrose, Arômes Naturels.
	Conservanti: Preservatives: Agents de Conservation:	E-250, E-252.
	Luogo di Produzione: Production Place: Lieu de Production:	via Lozzoni, 5 - 23020 - Poggiridenti -SO-
	Bolli CE: Approval number: Numero d'agrement:	IT-1085-LP.
	Pezzzatura da-a: Size from-to: Taille de- à:	2,5 - 5 Kg.
	Forma: Form: Forme:	Regolare cilindrica o, per il prodotto pressato, a mattonella Cylindrical Regular or, for the press product, as a tiled Régulière Cylindrique ou, pour le produit pressé, à carreau.
	Confezionamento: Package: Conditionnement:	Sottovuoto o Tranci o preaffettato confezionato in atmosfera protettiva. Vacuum whole or half piece, Slices packaged in Protective Atmosphere. piece entiere/ demi-piece, Tranches conditionne sous Atmosphère Protectrice.
	Imballaggio: Packaging: Emballage:	Cartoni da 2 a 5 pezzi, in base alle esigenze dei singoli clienti. Cartoni da 12 vaschette per il prodotto affettato. Box from 2 to 5 pieces, based on the costumers need. Carton with 12 pcs for the sliced product Cartons 2 à 5 pièces, en fonction des besoins des clients. Carton avec 12 pcs pour le produit tranches
	Data di Scadenza: Shelf-Life: Durée de Conservation:	90/120 giorni dalla data di confezionamento.60 giorni per il prodotto affettato 90/120 days from date of packing.60 days for the sliced product 90/120 jours à compter de la date d'emballage.60 jours pour le produit tranches.
	Conservazione: Conservation: Préservation:	Costantemente al fresco, temperatura consigliata: +2°/+4° C. Keep refrigerated, suggested temperature: +2/+4° C. Constamment au frais, la température recommandée : +2/+4° C.
	Allergeni: Allergens: Allergènes:	Non si utilizza alcun ingrediente indicato nell'allegato II del Reg (CE) 1169 /2011. Prodotto senza glutine. No ingredients indicated in the II attachment of the Reg (CE) 1169/2011. Gluten free.. Nous n'utilisons pas des ingrédients énumérés à l'annexe II du règlement (CE) 1169/2011. Sans gluten.
	O.G.M.	Non si utilizzano ingredienti derivanti da organismi geneticamente modificati. No ingredients O.G.M. Nous n'utilisons pas d'ingrédients provenant d'organismes génétiquement modifiés.
	Indicazioni: Recommendation: Indication:	Budello non edibile -eliminare il budello esterno prima del consumo. Casing not edible -remove the external casing before consume. Boya non comestibles -enlever l'enveloppe extérieure avant la consommation.
	Lotto identificativo: Lot:	Formato da 6 cifre ed apposto su ogni singolo pezzo e riportato sul DdT/Fattura Accompagnatoria, consente di risalire dalla Materia Prima utilizzata alla destinazione del Prodotto. 6-digit format and affixed to each piece and reported on DdT / Invoice, allows you to trace back from the Raw Material used to the Product's destination. 6 chiffres, et fixé à chaque pièce et rapporté sur le bon de livraison permet de tracer la matière première utilisée pour la destination du produit.
	Rintracciabilità: Traceability: Traçabilité:	Grazie al numero di lotto ed alle registrazioni interne per ogni produzione è possibile conoscere la storia del prodotto a Monte e a Valle ed in caso di pericolo per la salute prontamente richiamare e/o ritirare il prodotto dal mercato. Thanks to lot's number and internal registrations, it is possible to know the product story for each production from the beginning to the end, and in case of health's danger, immediately call back and/or pick up the product from the market. Merci au numéro de lot et les dossiers internes pour chaque production peut en apprendre davantage sur l'histoire du produit et du début à la fin et en cas de danger pour la santé récupérer rapidement et / ou retirer le produit du marché.

SCHEDA TECNICA DATA SHEET FICHE TECHNIQUE

Bresaola Gran Gusto

Valori nutrizionali medi per 100 g - Average nutritional values for 100 g - Valeurs nutritives moyennes 100 g	
Energia, Energy, Énergie	671 kJ / 158 kcal
Grassi, Edible Fats, Graisses	1,6 g
Di cui acidi grassi saturi, of which saturated fat acids, dont les acides gras saturés	0,5 g
Carboidrati, Carbohydrate, Glucides	1 g
Di cui zuccheri, of which sugars, dont sucres	< 0,5 g
Proteine, Proteins, Protéines	35 g
Sale, Salt, Sel	3,9 g
Analisi chimiche-Chemical Analysis,-Analyses Chimiques	
pH	5,50
Umidità, Humidity, Humidité	62 %
aw	0,94
E250*	
E252*	
*Entro i limiti di legge come da D.M. 27/02/08 pubblicato su G.U. del 24/04/08 (attuazione Direttiva 2006/52/CE). *Within law's limits according to D.M. 27/02/08 published the 24/04/08 on G.U. (Directive actualization 2006/52/CE). *Dans les limites de la loi que D.M. 27/02/08 publiée au Gazette Officiel de 24/04/08 (application de la Directive 2006/52/CE).	
Analisi microbiologiche-Microbiological Analysis-Analyses Microbiologiques	
Coliformi tot.	< 10 ufc / g
E. Coli	< 10 ufc / g
Salmonella spp	assente, absent / 25 g
Listeria monocytogenes	assente, absent / 25 g

Annotazioni Varie, Various Annotations, Divers Dossiers	Le analisi vengono effettuate periodicamente seguendo un accurato piano e sono regolarmente controllate dal Servizio Veterinario che ne accerta la conformità; la politica aziendale non prevede la divulgazione a terzi delle proprie analisi microbiologiche e chimiche, in quanto tutti i dati sono sintetizzati in questa scheda, ma la documentazione è comunque sempre visionabile presso il Salumificio, previo appuntamento.
	The analyses are carried out periodically following an accurate plan and are regularly checked by the veterinary Service to ensure compliance; the company policy does not foresee the disclosure to third parties of its microbiological and chemical analyses, since all the data is summarized in this sheet, but the documentation is visible in the factory, after asking for an appointment.
	Les analyses sont effectuées périodiquement selon un plan précis et sont contrôlés régulièrement par le Service Vétérinaire qui veille au respect; la politique de l'entreprise ne prévoit pas la divulgation à des tiers d'analyses microbiologiques et chimiques, toutes les données sont résumées dans cette carte, mais la documentation est visible au fabrique, sur rendez-vous.