



SO.PAS. srl



SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO FINITO

POLLO VEGETARIANO CONF.

Cod. 222

Informazioni sul prodotto:

Il Pollo Vegetariano a collo nudo, certificato, è un prodotto della So.Pas., azienda impegnata da sempre nella ricerca di prodotti avicoli particolari con caratteristiche che si possono definire "uniche". Il Pollo Vegetariano a collo nudo, certificato, è il risultato ottenuto da più di quarant'anni di esperienza e ricerca nell'avicoltura per ciò che riguarda il sistema di allevamento e di alimentazione. Proviene da piccoli allevamenti con un numero di capi molto ridotto con ampi spazi disponibili per dare più possibilità di movimento sia interno che esterno, riducendogli così lo stress. L'alimentazione è costituita solo ed esclusivamente da cereali ed integratori minerali. La particolare crescita lenta del Pollo Vegetariano, certificato, (80/100 gg) è data sia dalle caratteristiche genetiche di questo pollo a collo nudo e sia dal metodo con cui viene alimentato. Il mais, che è il 70% della sua alimentazione, viene "spaccato grosso" affinché l'apparato digerente del pollo lavori molto di più per assimilare le sostanze di cui si alimenta, rallentandone così la crescita. Il risultato ottenuto è una carne dal sapore rustico..., una autentica prelibatezza per chi ama il "gusto particolare". Il Pollo Vegetariano a collo nudo, certificato, è un prodotto 100% italiano, del Veneto. L'incubatoio dove nascono i pulcini, gli allevamenti, il macello e lo stabilimento per la trasformazione del prodotto, sono situati sulla pedemontana veneta, tra il fiume Piave e il fiume Brenta, zona straordinariamente adatta per la costante ventilazione prodotta dal contesto pianura/collina. Il "Pollo Vegetariano" è un prodotto certificato da CSQA con certificato n° 941 ottenuto con alimenti di origine solamente vegetale non contenenti e non derivanti da OGM. L'azienda So.Pas. che gestisce gli avicoli vegetariani di cui fa parte anche il pollo vegetariano certificato, ne è la garante per tutto il processo della filiera. L'attuale gestione aziendale è alla terza generazione, un'ulteriore conferma dei principi conservatori per tenere alto e costante l'obiettivo qualità a garanzia di quello che produce.

Caratteristiche:

	Organolettiche	Fisiche
Colore	Visive	Giallo paglierino
Odore	/	Gradevole
Sapore	/	Tipico

Informazioni nutrizionali (valori medi per 100 g di prodotto):

Proteine	22,3 gr.
Grassi	2,6 gr.
Carboidrati	0,1 gr.
Valore energetico	101 kcal
Valore energetico	427 kj

Confezionamento e imballaggio:

Tipo confezione	Vassoio/film
Tipo imballo	Cartone
Peso medio pezzo	Kg. 1,70/1,80 ca.
Pezzi per imballo	N° 5
Peso medio imballo	Kg. 8,50/9,00 ca.

Temperatura di conservazione:

da 0° C a +4° C	Prodotto fresco classe A
-----------------	--------------------------

Durata del prodotto:

8 gg. Se confez. in vassoio/film	15 gg. se sottovuoto	7 gg. se sfuso
----------------------------------	----------------------	----------------

Normativa sanitaria:

Prodotto regolamentato dal Reg. CE 853/2004	Regione Veneto – U.L.S.S. n° 8 Asolo	IT 827/P CE
---	--------------------------------------	-------------

SO.PAS. srl

Capitale Sociale Euro 1.000.000 i.v.

Via Campagna, 64 - Ramon di Loria (TV) - Italy

Tel. 0423 755185 r.a. - Fax 0423 456436 E-mail: info@sopascarni.com - www.sopascarni.com

P.IVA e C.F. 00190420265