



Scheda tecnica prodotto
Fegato grasso d'oca extra

STPFEG10
Rev.02
del 30.06.2007
Pagina 1 di 1

Descrizione prodotto:

Le oche di razza Tolosa vengono allevate in modo estensivo da piccoli allevatori ungheresi ed alimentate con mangimi non geneticamente modificati senza l'utilizzo di farine animali. Nelle tre settimane antecedenti la macellazione vengono alimentate forzatamente (circa tre volte al giorno), con un impasto di mais e acqua. In tal modo il loro fegato si ingrassa fino a raggiungere anche il chilogrammo.

Non esistendo in Italia una classificazione ufficiale del fegato grasso anche se la JdC ha scelto di classificarlo in tre categorie:

- ✓ **Extra:** o prima scelta con una pezzatura tra i 600 e gli 800 g
- ✓ **I° scelta:** intesa come seconda scelta rispetto all'Extra, con una pezzatura superiore agli 800 g o tra i 500 – 600 g
- ✓ **III° scelta:** pezzature di 300 g
- ✓

Caratteristiche organolettiche e sensoriali:

Aspetto: chiaro, dal giallo pallido al grigio chiaro

Consistenza: compatto ma elastico

Pasta: liscia e non granulosa

Sapore: dolce

Odore: vanigliato

Caratteristiche fisiche

Termine minimo di conservazione: 20 giorni

Peso netto unitario: 600 – 800 g

Peso per confezione: 10 Kg

Confezionamento: ogni singolo pezzo viene confezionato sottovuoto utilizzando materiali conformi a tutte le norme vigenti per i materiali ad uso alimentare (D.M: 21.03.73 nonché alla legge 283/62 del 30.04.62. e successivi aggiornamenti)

Modalità di conservazione:

T 0/+4°C

Modalità d'uso:

Scaloppato a fettine non troppo sottili e saltato in una padella ben calda con una noce di burro.

Redatto in data: 30.06.2007
Firma RGQ:

Verificato in data: 30.06.2007
Firma DPR:

Approvato in data: 30.06.2007
Firma DGE: