

ALLEGATO A

(fac – simile di segnalazione da compilare in carta libera)

Al Sindaco del Comune di Carpi

Corso A. Pio n. 91

41012 CARPI (MO)

OGGETTO: segnalazione De.C.O.

VALORIZZAZIONE DELLE ATTIVITA' AGRO-ALIMENTARI TRADIZIONALI LOCALI

RICONOSCIMENTO MARCHIO PER LA DENOMINAZIONE COMUNALE DI ORIGINE DE.C.O.

(DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO COMUNALE N. 66 DEL 17 GIUGNO 2022)

SCHEMA IDENTIFICATIVA DEL PRODOTTO



DENOMINAZIONE PRODOTTO

LUOGO DI LAVORAZIONE

NOTE STORICHE

MATERIE PRIME DEL PRODOTTO PER N 6 PORZIONI/PERSONE

PROCEDIMENTO DI PRODUZIONE

VALORI NUTRIZIONALI



Allegato A

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO (descrivere i metodi di lavorazione, conservazione e stagionatura, i materiali e le attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione, il condizionamento e l'imballaggio dei prodotti, la descrizione dei luoghi e locali di lavorazione, conservazione e stagionatura)

Denominazione prodotto: Cotechino Crudo

Descrizione del prodotto: Specialità tipica della Salumeria Beltrami ottenuta da un impasto di carne suina, grasso suino e cotenna macinata ed insaccato in budello naturale.

Il suo nome deriva da *cotica*, antico termine usato per indicare la cotenna.

l'impasto, costituito da carne macinata, cotenna macinata con stampo a fori di 5 mm e spezie, è insaccato in budello naturale.

Dopo essere stato insaccato per terminare la sua lavorazione va stufato, tecnica di posizionamento del prodotto su una pertica di legno in una stanza a temperatura controllata (50 gradi) per 12 ore per far sì che il prodotto si asciughi e sia pronto per la vendita a crudo.

Per la vendita si può vendere sia libero incartato pronto per la cottura (in un paio di giorni) o sotto vuoto per metterlo in condizioni di avere una data di scadenza maggiore (all'incirca 30 giorni) in entrambi i casi la conservazione deve essere non superiore a +6° C

Valori Nutrizionali medi per 100 g

Valore energetico	1087 kj / 262 kcal
Grassi di cui:	20,3 g
- Ac grassi saturi	7,5 g
Carboidrati di cui:	0,8 g
- Zuccheri	<1,0 g
Proteine	19,0 g
Sale	3,1 g