



ALIMENTARE
FRESCO

SALUMI

CRUDO PARMA C/OSSO DOGUSTO 18 MESI KG.11

DoGusto®
IL MEGLIO PER LA RISTORAZIONE



CODICE
14367

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Prosciutto crudo di Parma con osso.

Le cosce fresche utilizzate per la produzione del Prosciutto di Parma devono provenire da suini nati ed allevati in allevamenti situati nelle undici regioni dell'Italia centro settentrionale previste dalla suddetta legge: Piemonte, Lombardia, Emilia-Romagna, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo e Lazio.

Tempo di stagionatura: 14 mesi

CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA

- suini di età non inferiore ai nove mesi
- la carcassa suina deve avere un peso compreso tra 110,1 kg e 168,0 kg

INGREDIENTI

Coscia di suino, sale marino.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Colore: rosso-roseo inframezzato dal bianco puro del grasso di marezza

Aroma: caratteristico

CONSERVAZIONE

Temperatura: da +14°C a +18°C (suggerita). U.R. 55-65% (consigliata).

Tempo: illimitato dal punto di vista sanitario, anche oltre i 24 mesi a seconda del peso dal punto di vista organolettico.

Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it