



ALIMENTARE  
FRESCO

SALUMI

# COTTO COSCIA ALTA QUALITÀ 1/4 KG. 2,5X5



INDUSTRIA  
**COMAL**  
ALIMENTARE

**CODICE**  
**12950**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Prosciutto cotto di alta qualità ottenuto dalla selezione dei principali muscoli della coscia del suino.

La forma piccola e compatta, priva di crosta e sfridi, e il suo peso massimo di circa 2,5 kg al pezzo, ne fanno un prodotto ideale per bar e mense, per la preparazione di una moltitudine di piatti.

## INGREDIENTI

Coscia di Suino (95%) - Sale - Saccarosio - Aromi - Antiossidante: E301 - Conservante: E250.

\*\*\*SENZA Glutine, SENZA Proteine del Latte, SENZA Lattosio

## CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

**Aspetto esterno:** liscio e uniforme

**Aspetto interno:** colore rosa intenso

**Consistenza:** omogenea e compatta

**Aroma:** delicato

**Sapore:** tipico di questa particolare aromatizzazione, naturale della carne cotta delicatamente aromatizzata

## TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

180 giorni dalla data di confezionamento

## TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Da 0°C a +4°C

*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](http://www.marchispa.it)