



ALIMENTARE  
FRESCO  
SALAME

# SPIANATA CALABRA SANT'ORSO KG.2,5X2



**CODICE**  
**04992**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Spianata Calabra, stagionata 50/70 giorni.

L'impasto è arricchito, oltre che da pezzetti di lardo precedentemente insaporiti, dal peperoncino che ne caratterizza il sapore piccante.

## INGREDIENTI

Carne di suino (origine UE), sale. Zucchero: destrosio, zucchero. Spezie ed estratti di spezie, aromi e aromi naturali. Antiossidante: E301. Conservanti: E252, E250.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosso vivace

**Odore:** tipico di salame speziato

**Sapore:** dolce e appetitoso

**Consistenza:** morbida e compatta

**Aspetto:** di forma leggermente schiacciata

## TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

120 giorni

## 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)