



ALIMENTARE
FRESCO
SALUMERIA VARIA

PORCHETTA TREVIGIANA SALUMI REALI KG.4X2



CODICE
05313

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Prodotto a base di carne da suini prevalentemente olandesi. Alimentati con mangimi prodotti secondo le prescrizioni comunitarie, controllati ante-mortem e post-mortem dagli ufficiali sanitari competenti, in stabilimenti a norma CE nei quali è stato adottato un piano di autocontrollo igienico sanitario. Prodotto con cosce suine fresche e selezionate, lasciate a macerare alcuni giorni per permettere che la carne riceva il giusto sale e aroma, poi cotte a bassa temperatura per 15/16 ore.

INGREDIENTI

Coscia di suino, sale, destrosio, aromi naturali. Antiossidanti:E300.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: tipico della carne magra cotta di suino e bianco limitatamente alla parte grassa

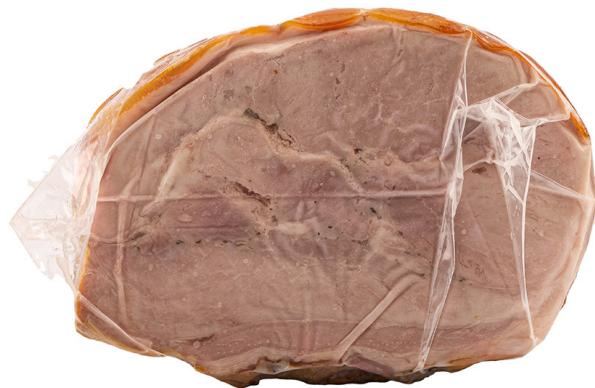
Aroma: delicato, sapore leggermente aromatizzato e speziato, morbido al palato

SHELF LIFE

80 giorni dalla data di confezionamento

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare ad una temperatura da +1°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