



ALIMENTARE
FRESCO
PANCETTA

PANCETTA AFF CRUDA SANT'ORSO KG.1,2X2



CODICE
04621

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Pancetta di suino affumicata cruda e stagionata 30 giorni.

PRODUZIONE

Prodotta con un taglio di pancette fresco e magro, che viene poi salato e leggermente affumicato, con spezie e aromi naturali. Segue poi una lenta stagionatura naturale.

INGREDIENTI

Pancetta di suino (origine UE), sale. Zuccheri: destrosio, glucosio, zucchero. Spezie ed estratti di spezie. Aromi e aromi naturali. Antiossidante: E301. Conservanti: E250, E252. Prodotto affumicato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Colore: bianco con venature di magro rosate

Odore: caratteristico di prodotto affumicato

Sapore: gustoso con una leggera nota di affumicato

Consistenza: morbida

Aspetto: di forma rettangolare e ben compatta

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