



**ALIMENTARE
FRESCO**
PORCHETTA

PORCHETTA TREVIGIANA AGOSTINI KG.4X5



CODICE
04133

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Porchetta trevisana "I prati di San Martino".

Le cosce di maiale vengono disossate, siringate, zangolate e speziate, legate con spago, cotte al forno e dopo il confezionamento pastorizzate.

Origine della materia prima: UE.

INGREDIENTI

Coscia di suino, sale, destrosio, fruttosio, piante aromatiche, spezie, aglio, aromi, stabilizzante: E451, antiossidante: E301.

SENZA GLUTINE, GLUTAMMATO MONOSODICO, DERIVATI DEL LATTE.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Colore: cotenna marrone, carne rosata

Aroma: caratteristico della carne suina cotta al forno

Sapore: caratteristico della carne suina speziata cotta in forno

Consistenza: dopo affettamento, carne calda e compatta

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

Da consumare entro 90 giorni dalla data di produzione.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Conservare 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