



ALIMENTARE
FRESCO
SALUMI

CRUDO DOLCE NATURA PRESSATO 16 MESI KG.8



CODICE
13481

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Prosciutto crudo pressato stagionato.

ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA

Nato: UE

Allevato, macellato, lavorato: ITALIA

STAGIONATURA

Dai 16 ai 18 mesi

INGREDIENTI

Coscia di suino, sale.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto esterno: presenza di cotenna di colore tendenzialmente chiaro con qualche venatura superficiale

Consistenza: compatta

Aspetto e colore interno: rosso-roseo inframezzato dal grasso di marezzatura

Odore: aroma caratteristico

Sapore: delicato, dolce

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

Preferibilmente entro 180 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