



ALIMENTARE
FRESCO

Salumi

Speck IGP 6 mesi Kg. 2.2x4


salumireali®
cateringgross



CODICE
11723

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Speck Alto Adige IGP - **SALUMI REALI**.

Prodotto della coscia suina disossata, rifilata, salata, affumicata e stagionata.
(minimo 20 settimane).

Provenienza materia prima: Unione Europea

INGREDIENTI

Carne di suino, sale, spezie, zucchero, aromi naturali, conservanti: nitrito di sodio, antiossidanti: ascorbato di sodio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: taglio rosso - rosa

Odore: caratteristico odore di spezie con affumicatura

Sapore: delicato

SHELF LIFE

150 giorni a temperatura massima di +7°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.

MARCHI

www.marchispa.it