



ALIMENTARE
FRESCO
SALUMI

GUANCIALE AMOR DEL TERRITORIO KG.2X6



CODICE
12931

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Guanciale stagionato affumicato.

Origine della carne: ITALIA da allevamenti selezionati situati in regione VENETO.

INGREDIENTI

Guanciale di suino, sale, pepe, spezie, destrosio, saccarosio, antiossidante: E301, conservante: E252.

CARATTERISTICHE FISICHE E ORGANOLETTICHE

Aspetto esterno e consistenza: il prodotto si presenta di forma piatta con consistenza salda e compatta (senza cotenna)

Aspetto e colore interno: fetta compatta al taglio, carne magra speziata e di colore rosso rubino, grasso bianco

Odore: tipico, stagionato

Sapore: deciso, non salato, leggermente speziato e affumicato

Peso: compreso tra 2 kg e 2,5 kg

Stagionatura: 60-120 giorni in base alla richiesta del cliente

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

Da consumarsi preferibilmente entro 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