ALIMENTARE FRESCO

CRUDO

CRUDO CULATTA 12 MESI KG.5,5X1



CODICE
12418

CARATTERISTICHE PRINCIPALI
Culatello di suino dolce senza anchetta, confezionato sottovuoto.

STAGIONATURA
12 mesi

INGREDIENTI
Carne di suino, sale.

MODALITÀ DI PRODUZIONE
Salagione, risposo, asciugatura, stagionatura, sugnatura. Pulita e lavata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Colore: rosso - rosato con striature di grasso
Sapore: tipico del prodotto

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE
150 giorni

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE
Da 0°C a +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.