



ALIMENTARE
FRESCO
MORTADELLA

MORTADELLA AMORDEL TERRITORIO SENZA PISTACCHIO KG.4



CODICE
14713

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Mortadella a metà.

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

INGREDIENTI

Carne di suino, trippino di suino, sale, aromi naturali, spezie, antiossidante: E301, conservante: E250.

Può contenere tracce di cereali contenenti GLUTINE (FRUMENTO).

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Aspetto esterno e consistenza: calibro 16 cm, insaccato in budello collagenico

Aspetto e colore interno: al taglio la fetta si presenta di colore rosa inframezzato da cubetti di lardelli bianchi

Odore: tipico del prodotto cotto al forno

Sapore: privo di note anomale, caratteristico della mortadella

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

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