



Prosciuttificio Vittorio Soranzo S.r.l.

STAGIONATURA PROSCIUTTI

Via Luppia San Zeno, 19 Int. 2 - 35044 Montagnana (PD)

Tel. 042981627 - Fax 042981478

Email: prosciuttificiovssrl@tiscali.it - www.soranzo.eu

Partita Iva, Codice Fiscale e Registro Imprese: 03752890230

CCIAA PD 380389

SCHEDA TECNICA

PROSCIUTTO DOLCE SORANZO GRAN RISERVA - DISOSSATO

PROSCIUTTIFICIO VITTORIO SORANZO SRL

COSCIA INTERA DI SUINO, PRIVATA DELLA ZAMPA
PROVENIENTE DA MACELLI NAZIONALI

MINIMO 14 MESI

COSCIA DI SUINO, SALE MARINO

COMPATTO, DI COLORE ROSSO ROSA, GRASSO
DI COLORE BIANCO.

DELICATO

DOLCE

SODA, MORBIDO AL TAGLIO

DA KG. 7,50 A KG. 8,50

TRIANGOLARE, CONICA

DENOMINAZIONE:

MARCHIO:

PRODOTTO:

STAGIONATURA:

INGREDIENTI:

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

ASPETTO/COLORE:

PROFUMO:

GUSTO:

CONSISTENZA:

CARATTERISTICHE FISICHE:

PESO MEDIO:

FORMA:

TABELLA NUTRIZIONALE (g/100g)

VALORE ENERGETICO IN Kj 985 Kj

VALORE ENERGETICO IN Kcal 235 Kcal

GRASSI 13,08

-DI CUI ACIDI GRASSI SATURI: 4,84

CARBOIDRATI: 0,1

-DI CUI ZUCCHERI: 0

PROTEINE: 27,8

SALE: 2,4

CONFEZIONAMENTO:

UNITA' DI MISURA:

KILOGRAMMI

CONFEZIONAMENTO:

IN SOTTOVUOTO

IMBALLAGGIO:

CARTONE ONDULATO DI TIPO AMERICANO
CONTENENTE 2/3 PEZZI CADAUNO

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

IN FRIGORIFERO A TEMPERATURA DA 2° A 8°

PROVE DI LABORATORIO.

CARICA MESOFILA TOTALE, COLIFORMI TOTALI,
ESCHERICHIA COLI, SALMONELLA.