

SCHEDA TECNICA

PROSC. COTTO ALTA QUALITA' "BONGUSTAIO" DI SUINO PESANTE PADANO a metà

CODICE ARTICOLO: 2765

DESCRIZIONE: Coscia di suino nato ed allevato in Italia; pezzatura da 14 a 15 Kg, viene disossata chiusa asportando tutto il geretto e la parte sotto-anchetta. La bassa siringatura, il massaggio delicato e la cottura prolungata, fanno di questo prosciutto cotto il prodotto più nobile della salumeria.

Sono esclusi: polifosfati, amidi, soia e derivati del LATTE. Senza glutine.



COSCIA SUINA ORIGINE: ITALIA

INGREDIENTI: coscia suina, sale, destrosio, aromi naturali, antiossidante: E301, conservante: E250.

UTILIZZO: Senza glutine e derivati del LATTE, adatto anche alle persone con esigenze dietetiche particolari. **Inserito nel Prontuario degli alimenti dell'A.I.C.**

FORMATO: stampo a botticella.

PESO MEDIO: 4,5 kg ca.

CONFEZIONE: bustone sottovuoto in poliaccoppiato di alluminio, pastorizzato.

IMBALLO: in cartoni da 4 pezzi. Viene etichettato con codice a barre, peso, numero di lotto e termine minimo di conservazione.

DIMENSIONI: 50,0x31,5x20,5 cm

PALLET: su Europallet 25 cartoni divisi su 5 strati.

CODICE EAN: 2661770

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: in frigorifero da +1 a +3 °C.

SHELF LIFE: 165 giorni dalla data di confezionamento se tutte le norme di conservazione vengono rispettate.

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE: pH >4,5