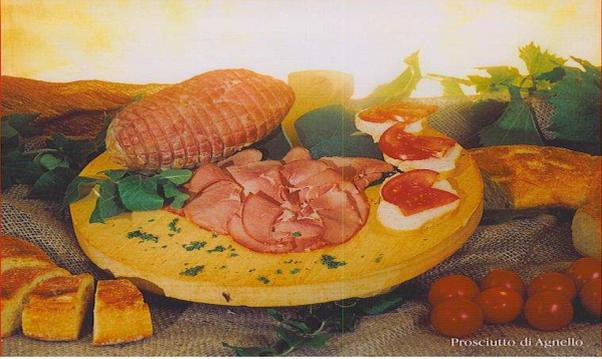


	Descrizione articolo	Codice articolo
	PROSCIUTTO DI AGNELLO DELICATO	31302 I.V.A 10%

	DESCRIZIONE PRODOTTO
	<p>Materia prima : carne di agnello di provenienza estera e nazionale.</p> <p>Le cosce s/o sgrassate e rifilate vengono salamoiate . Finito il periodo di salamoiatatura, i singoli pezzi vengono retinati, asciugati e passati nell'affumicatoio. Una volta raffreddati vengono confezionati sottovuoto negli appositi involucri ed etichettati.</p> <p>NB: IL PRODOTTO NON VIENE SIRINGATO</p> <p>Il prodotto viene conservato ad una temperatura di 0-4°C in attesa della vendita.</p> <p>La carne è compatta, delicatamente aromatizzata dal fumo</p>

INGREDIENTI: Carne di agnello, sale, vino, zuccheri: destrosio, saccarosio. Spezie . Antiossidante: E 301 - Conservanti : E 250,E252 . Stabilizzanti : E450
--

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E FISICHE:	
Colore	Rosa
Odore	Delicato
Sapore	Dolce nella sua tipicità'
Consistenza	Morbida al tatto
Peso	Kg 0.7/0.9 ca Lunghezza: cm Larghezza: cm
Aspetto	Al naturale
Stagionatura	1 Mese

CARATTERISTICHE IMBALLO	
Imballaggio	Cartone singolo per articolo
Tipo confezionamento	Termoformatrice o sacchetto sottovuoto
Unità per cartone	5 pz
Peso per cartone	13/Kg. circa
NOTE:	
La confezione sottovuoto evita cali di peso e permette di conservare intatte tutte le proprietà del prodotto. In assenza del sottovuoto proteggere il prodotto con carta stagnola o film alimentare e consumarlo prima che si asciughi troppo. Il prodotto non contiene derivati da organismi geneticamente modificati ai sensi delle Direttive CE 1829/2003 e 1830/2003.	
Il prodotto potrebbe contenere tracce di anidride solforosa o solfiti.	

DURATA DEL PRODOTTO	5 MESI
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	0 °C + 4 °C

SUGGERIMENTI:	
Antipasti: maionese all'aglio, asparagi con prezzemolo tritato.	
RICETTA CONSIGLIATA:	
Bruschetta al burro con delicato di cervo, taleggio, lattuga, champignons.	