

	Descrizione articolo	Codice articolo
	SALAME D'OCA STAGIONATO	31010 I.V.A 10%

	DESCRIZIONE PRODOTTO
	<p>Materia prima: carne d'oca di provenienza estera, carne suina. La carne viene triturrata e impastata nelle apposite macchine con il sale e i vari additivi e ingredienti. I pezzi vengono insaccati in budelli edibile. Segue la fase di asciugatura e di stagionatura.</p> <p>Il prodotto a stagionatura ultimata viene confezionato sottovuoto negli appositi involucri ed etichettato</p> <p>IL prodotto finito viene conservato a una temperatura da 0° a 14° C. in attesa della vendita.</p> <p>L'impasto di carni scelte è delicatamente aromatizzato.</p>

INGREDIENTI: Carne d'oca 51%, carne suina, sale, destrosio, spezie, vino, aromi, saccarosio. Antiossidante: E 301 - Conservanti : E 250,E252
--

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E FISICHE:	
Colore	Rosso vivo grasso inframezzato
Odore	Gradevole
Sapore	Tipico
Consistenza	Stagionata
Peso	Kg 0.500 ca Lunghezza: 26cm Diametro: 45mm
Aspetto	Rivestito di budello edibile
Stagionatura	1 Mese

CARATTERISTICHE IMBALLO	
Imballaggio	Cartone singolo per articolo
Tipo confezionamento	Termoformatrice o sacchetto sottovuoto
Unità per cartone	20pz
Peso per cartone	10Kg. 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	9 MESI
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	0 °C + 14 °C

SUGGERIMENTI:
Stuzzichini, antipasti, tagliere, panini, pizze, bruschette, buffet.
RICETTA CONSIGLIATA:
Servire al naturale con pane fresco o tostato.