



ALIMENTARE  
FRESCO  
SALUMI

# SOPRESSA DE CASA KG.1X10



**CODICE**  
**04049**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Sopressa Famiglia Valligiana di carne di suino nato, allevato e macellato in Italia.

## INGREDIENTI

Carne di suino, pancetta di suino, <origine Italia>, sale, pepe. Antiossidante: ascorbato di sodio (E301). Conservante: nitrato di potassio (E252).

BUDELLO NATURALE NON COMMESTIBILE.

## CARATTERISTICHE FISICHE

**Aspetto esterno:** forma cilindrica, legata con spago posto in verticale (chiamato imbragatura) ed una serie di anelli in spago posti in orizzontale sopra l'imbragatura che coprono tutta la lunghezza. La superficie esterna è ricoperta da una muffa bianca/verde che sviluppa naturalmente in fase di stagionatura.

**Aspetto al taglio:** impasto compatto e morbido, l'amalgama tra grasso e magro non presenta confini ben definiti.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Profumo:** gradevole

**Sapore:** delicato, leggermente dolce

**Colore:** rosato

## TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

10 mesi

## TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

da +11°C a +15°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](http://www.marchispa.it)