



ALIMENTARE
FRESCO
PORCHETTA

PORCHETTA DI ARICCIA I.G.P. KG.4,5



CODICE
12930

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Porchetta di Ariccia I.G.P., confezionata sottovuoto.
Origine della materia prima: carne di suino di origine UE

PRODUZIONE

Selezione e mondatura della materia prima, condimento e legatura, cottura in forno, raffreddamento, confezionamento ed etichettatura.
Le varie fasi di produzione avvengono in ambienti refrigerati a temperatura controllata: <12°C.

INGREDIENTI

Carne di suino, sale marino, pepe nero, rosmarino, aglio.
Prodotto pronto all'uso, crosta edibile.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

90 giorni

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Da +2°C a +6°C

UTILIZZO

Si può impiegare per la farcitura di pizze (anche gourmet), panini o inserire in una selezione di salumi tipici italiani.



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