



ALIMENTARE  
FRESCO

SALUMI

# CRUDO FIOCCO DI LONZA KG.1,5X12



**CODICE**  
**14000**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Fiocco di lonza a metà.

Il fiocco di suino stagionato è un insaccato di suino, preparato con l'utilizzo di Carrè suino disossato e curato, selezionato senza grasso e senza cotenna, salato ed aromatizzato con sale marino e spezie, che a fine lavorazione viene insaccato in budello naturale cucito. Dal classico colore bianco rosato presenta un profumo e sapore delicato, che contrasta gradevolmente con la speziatura utilizzata nella concia.

## ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA

Prodotto con carne proveniente da suini nati, allevati e macellati in Italia.

## INGREDIENTI

Carne di suino, sale, spezie, piante aromatiche; Antiossidante: E300; Conservante: E252.

## SHELF LIFE

Può essere conservato fino a 6 mesi.

## CONSERVAZIONE

Conservare ad una temperatura tra 0 °C e + 4 °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)