

ALIMENTARE FRESCO

SALUMI

SPECK D'ANATRA AFFUMICATO BAFFA GR.600X8



CODICE 11161

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Speck d'anatra affumicato e stagionato, taglio petto. Confezionato sottovuoto.

INGREDIENTI

Carne di anatra, sale, aromi, spezie, affumicatura con legno di faggio. Conservante: E250; Antiossidante: E301. BUDELLO NON EDIBILE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: marrone e beige

Sapore e odore: tipico del prodotto **Forma:** cilindrico irregolare

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

180 giorni

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Da 0°C a +4°C

