



ALIMENTARE
FRESCO
SALUMI

SALAME DE CASA GR.800X20



CODICE
04037

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Salame Valligiano di suino.

Origine della materia prima: 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, con superficie 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

6 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