



ALIMENTARE
FRESCO
SOPRESSA

SOPRESSA DOLCE MARCHI KG.1,8X1



BROTTO EGIDIO
— DALLA FATTORIA ALLA TAVOLA —

CODICE
04046

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Salume crudo stagionato 60 giorni, di grana medio-grossa, ottenuto da carne di suino macinata, aromatizzata e insaccata in budelli naturali dalla tipica forma curva.

INGREDIENTI

Carne di suino, sale, pepe, antiossidanti: acido ascorbico (E300), conservanti: nitrito di potassio (E252).

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto fetta: lucido, compatto, con occhiatura chiara e nitida

Consistenza al palato: morbida

Consistenza alla pressione: compatta, morbida alla pressione

Forma: cilindrica, regolare, leggermente curva, lunghezza 40/50 cm, diametro 80 -120 mm

CARATTERISTICHE FISICHE

Sapore e odore: deciso, tipico di salame stagionato

Colore: rosato tendente al rosso, grasso i colore avorio

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Da +4°C a +16°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