



**ALIMENTARE
FRESCO**
SALAME

SALAMINO PICCANTE KG.1,2X14



CODICE
02527

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Salamino piccante Premium, stagionato 25 giorni.
L'impasto ha una macinatura media con le parti di grasso e magro ben distribuite. Il sapore è intenso e piccante per l'aggiunta del peperoncino, che non copre però il sapore della carne scelta di maiale.

INGREDIENTI

Carne di suino (origine UE), sale. Zucchero: destrosio, zucchero Spezie ed aromi. Aromi di affumicatura. Antiossidante: E301. Conservanti: E252, E250.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Colore: rosso-bordeaux

Odore: intenso, leggermente speziato

Sapore: intenso, piccante e deciso

Consistenza: consistente e compatto al taglio

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

100 giorni

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

da 0°C a +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