



ALIMENTARE
FRESCO
SALUMI

GUANCIALE SUINO AFFUMICATO KG.1,1X4



CODICE
04033

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Guanciale di puro suino, stagionato, ideale per amatriciana.
100% carne italiana.

INGREDIENTI

Guanciale di suino, sale, spezie, aromi naturali, conservanti (E252 - E250).
SENZA GLUTINE. SENZA LATTOSIO.

PROCESSO PRODUTTIVO

La materia prima viene sottoposta ad un trattamento di salagione con una miscela di ingredienti ed additivi. Dopo un periodo di riposo il prodotto viene sottoposto ad asciugatura, ad un trattamento di affumicatura naturale, e successivamente a stagionatura. Terminata la stagionatura il prodotto viene confezionato.

CONSERVAZIONE

150 giorni in luogo fresco e aerato a massimo +18°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