



ALIMENTARE
FRESCO

Salumi

Porchetta trevigiana Kg.4x4


salumireali®
cateringross



CODICE
05313

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Porchetta trevigiana senza polifosfati senza glutine e senza derivati del latte.
Prodotto con cosce suine fresche e selezionate.
Non contiene polifosfati aggiunti, fonti di glutine, derivati del latte né glutammato monosodico aggiunto.

INGREDIENTI

Coscia di suino, sale, destrosio, aromi naturali, antiossidante (E300).

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: colore tipico della carne magra cotta di suino e bianco limitatamente alla parte grassa

Aroma: delicato e leggermente aromatizzato

Sapore: dolce

SHELF LIFE

70 gg dalla data di produzione

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.

MARCHI

www.marchispa.it