



ALIMENTARE  
FRESCO  
CRUDO

# CRUDO VENETO 18 MESI DOP ADDOBBO - KG. 7.5X2



**CODICE**  
**09646**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Coscia fresca di suino di origine ITALIA.  
Disossatura: dopo l'asportazione dell'osso il prodotto viene confezionato sottovuoto in sacchi, con carta stagnola intorno al gambetto ed etichetta all'interno.

## STAGIONATURA

14-24 mesi

## INGREDIENTI

Coscia di suino, sale.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Aspetto esterno:** presenza di cotenna di colore tendenzialmente chiaro con qualche venatura superficiale.

**Aspetto e colore interno:** rosso-roseo inframezzato dal grasso di marezzatura.

**Odore:** aroma caratteristico.

**Sapore:** delicato, dolce.

## TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

180 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](http://www.marchispa.it)