



ALIMENTARE
FRESCO
SALUMI

SOPRESSA KG.2,8X8



CODICE
04040

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Sopressa Valligiana di carne di suino nato, allevato e macellato in Italia.

INGREDIENTI

Carne di suino, pancetta di suino, <origine Italia>, sale, pepe. Antiossidante: ascorbato di sodio (E301). Conservante: nitrato di potassio (E252).

BUDELLO NATURALE NON COMMESTIBILE.

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto esterno: forma cilindrica, legatura con spago posto in verticale (chiamato imbragatura) ed una serie di anelli in spago posti in orizzontale sopra l'imbragatura che coprono tutta la lunghezza. La superficie esterna è ricoperta da una muffa bianca/verde che sviluppa naturalmente in fase di stagionatura.

Aspetto al taglio: impasto compatto e morbido, l'amalgama tra grasso e magro non presenta confini ben definiti.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Profumo: gradevole

Sapore: delicato, leggermente dolce

Colore: rosato

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

12 mesi

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

da +11°C a +15°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