



ALIMENTARE
FRESCO

SALUMI

CRUDO SELEZIONE ORO ADDOBBO 12 MESI - KG.7



CODICE
12783

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Prosciutto crudo stagionato meco disossato addobbo.

STAGIONATURA

12 mesi

INGREDIENTI

Coscia di suino, sale.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

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

Aspetto e colore interno: rosso-roseo inframezzato dal grasso di marezatura

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