



ALIMENTARE
FRESCO

SALUMI

SALAMINO PICCANTE KG.0,8X10



CODICE
14007

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Il salamino piccante è un prodotto a base di carne destinato ad una stagionatura con fermentazione lattica e di grana fine con granelli di lardo distribuiti in modo uniforme nell'impasto. Carne fresca in parti magre e grasse, tritata con aggiunta di una concia, con innesto di fermenti lattici, insacco in budello.

ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA

Prodotto con carne proveniente da suini nati, allevati e macellati in Italia. Impiego per il 70% di carni magre e per il 30% di carni grasse.

INGREDIENTI

Carne di Suino, Sale, Peperoncino, aromi (preparazioni aromatiche); destrosio, Antiossidante: E300-E301; Conservante: E252; vino aromatizzato all'aglio.

SHELF LIFE

Può essere conservato fino a 6 mesi.

CONSERVAZIONE

Conservare ad una temperatura tra 0 °C e + 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