



ALIMENTARE
FRESCO
CRUDO

CRUDO PARMA C/OSSO 18 MESI KG.11



CODICE
11135

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Coscia di suino nazionale del circuito PARMA DOP 100% ITALIANO, con osso. Suini nati, allevati, macellati e trasformati in Italia.

STAGIONATURA

18 mesi

INGREDIENTI

Coscia di suino, sale marino. Coadiuvanti tecnologici: sugna. No allergeni e OGM.

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.

SHELF LIFE

Mantenere in luogo fresco ed asciutto a temperature non superiori a 16-18°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