



ALIMENTARE
FRESCO
SPECK

SPECK SALUMI REALI 3 MESI KG.2,5X4



CODICE
13995

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Speck 3 stelle.

Coscia di suino (senza osso e fesa, leggermente arrotondata), salmistrata ed affumicata al naturale, consistenza compatta, di forma squadrata.

Origine della materia prima: UE.

STAGIONATURA

3 mesi

INGREDIENTI

Carne di suino, sale marino, piante aromatiche, spezie, zucchero, destrosio, conservante: E250 (nitrito di sodio); antiossidante: E301 (ascorbato di sodio).

Esposizione al fumo di legni aromatici non resinosi.

SENZA LATTOSIO E GLUTINE.

TERMINE DI CONSERVAZIONE

150 giorni. L'affumicatura assicura la stabilità del prodotto; le qualità organolettiche sono apprezzate entro i primi 20 giorni dalla data di sconfezionamento.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

È consigliata la conservazione in luogo fresco e asciutto (max. 20 °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