



ALIMENTARE  
FRESCO  
PANCETTA

# PANCETTA AFFUMICATA DADINI G. 110X12

SALUMIFICI  
**GranTerre**

**CODICE  
12940**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Pancetta affumicata a cubetti.

Origine della materia prima: carne di suino di origine UE.

## INGREDIENTI

pancetta di suino, sale, aromi naturali, spezie,antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio.

Affumicatura con legno di faggio.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Odore:** profumo di carne affumicata

**Sapore:** salato e affumicato

**Aspetto e colore:** rosso scuro con tracce di grasso

## TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

67 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](http://www.marchispa.it)