



ALIMENTARE  
FRESCO  
COTTO

# COTTO COSCIA TRADIZIONALE KG.4X4



DAL 1935 PURO COTTO PER PURO PIACERE



**CODICE**  
**13150**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Prosciutto cotto che si distingue per il giusto livello di grasso e l'ottimo gusto. Le qualità sono esaltate dalla materia prima accuratamente selezionata: cosce di suino fresche di media pezzatura. Aromatizzato con aromi estratti direttamente in azienda tramite decotto, partendo da erbe aromatiche e spezie. Dissosato e stampato manualmente, privo di geretto, scamone mondato. Certificato da SGS Italia per l'utilizzo esclusivo di ingredienti non OGM (e loro derivati).  
Origine della materia prima: UE

## INGREDIENTI

Coscia di Suino, Sale, Destrosio, Saccarosio, Aromi, Conservante (Nitrito di sodio), Antiossidante (Ascorbato di sodio).  
SENZA GLUTINE (AIC).  
SENZA LATTOSIO E CASEINATI.  
SENZA POLIFOSFATI E GLUTAMMATO AGGIUNTI.

## SHELF LIFE

180 giorni

## TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Da 0°C a +4°C

## UTILIZZO

Adatto alle esigenze di una clientela alla ricerca di un cotto di Alta Qualità morbido e aromatico. Ideale per piatti freddi, pizza e secondi piatti.

*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)