



**ALIMENTARE  
FRESCO**  
SALUMI

# PANCETTA SUPERCOPPATA 1/2 KG.2X10



**CODICE**  
**04155**

## **CARATTERISTICHE PRINCIPALI**

Pancetta suina coppata piccola, scotennata e parzialmente priva del grasso, confezionata sottovuoto.

## **STAGIONATURA**

35 giorni

## **INGREDIENTI**

Pancetta suina, coppa suina, sale, destrosio, fruttosio, aromi, spezie, antiossidante: E301, conservanti: E252, E250.

## **MODALITÀ DI PRODUZIONE**

Investitura con tubolare di fibra poliammidica sintetica, carta pergamena, legatura con spago, asciugatura e stagionatura.

## **CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE**

**Colore:** rosso - rosato con striature di grasso

**Sapore:** tipico del prodotto

## **TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE**

150 giorni

## **TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE**

Da 0°C a +7°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)