



ALIMENTARE
FRESCO

SALAME

SALAMINO PICCANTE KG.1,2X12



CODICE
13712

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Salame piccante doppio, sottovuoto.
Origine della carne: ITALIA.

STAGIONATURA

30-60 giorni

INGREDIENTI

Carne di suino, sale, aromi, destrosio, antiossidante: E300-E301, conservanti: E250 - E252.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto esterno e consistenza: il prodotto si presenta in budello collagenico con consistenza salda e compatta

Aspetto e colore interno: fetta compatta al taglio, grana media, di colore arancione (paprica) con grasso bianco

Odore: tipico, stagionato

Sapore: deciso, piccante

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

180 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