



ALIMENTARE  
FRESCO  
SPECK

# SPECK IGP SALUMI REALI 6 MESI KG.2,5X4

salumireali®  
cateringgross



**CODICE**  
**13994**

## **CARATTERISTICHE PRINCIPALI**

Speck Alto Adige IGP.

Coscia di suino (senza osso e fesa, leggermente arrotondata), salmistrata ed affumicata al naturale, consistenza compatta, di forma squadrata (misure 23 x 30 x 8 cm circa).

Origine della materia prima: UE.

## **STAGIONATURA**

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