



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