



ALIMENTARE
FRESCO
CRUDO

CRUDO PARMA DOP 24 MESI PRESSATO DOGUSTO KG.8

DoGusto®
IL MEGLIO PER LA RISTORAZIONE



CODICE
14189

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Prociutto crudo di Parma 24 mesi pressato, pulito.

CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA

Le cosce fresche utilizzate per la produzione del Prosciutto di Parma devono provenire, da suini nati ed allevati in allevamenti situati nelle undici regioni dell'Italia centro settentrionale previste dalla suddetta legge: Piemonte, Lombardia, Emilia-Romagna, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo e Lazio.

I suini devono essere di età non inferiore ai 9 mesi e la carcassa suina deve avere un peso compreso tra 110,1 kg e 168,0 kg.

INGREDIENTI

Coscia di suino e sale marino.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso-roseo inframezzato dal bianco puro del grasso di marezzatura

Aroma: caratteristico

SHELF LIFE

6 mesi

CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura tra 0°C e +10°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