



ALIMENTARE  
FRESCO  
SALUMI

# PANCETTA AFFUMICATA CRUDA KG.1,4



**CODICE**  
**04621**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Pancetta di suino affumicata cruda e stagionata 30 giorni.

## PRODUZIONE

Prodotta con un taglio di pancette fresco e magro, che viene poi salato e leggermente affumicato, con spezie e aromi naturali. Segue poi una lenta stagionatura naturale.

## INGREDIENTI

Pancetta di suino (origine UE), sale. Zuccheri: destrosio, glucosio, zucchero. Spezie ed estratti di spezie. Aromi e aromi naturali. Antiossidante: E301. Conservanti: E250, E252. Prodotto affumicato.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** bianco con venature di magro rosate

**Odore:** caratteristico di prodotto affumicato

**Sapore:** gustoso con una leggera nota di affumicato

**Consistenza:** morbida

**Aspetto:** di forma rettangolare e ben compatta

## TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

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