



**ALIMENTARE
FRESCO**
SALUMI

COPPA STAGIONATA KG.1,5X10



**CODICE
12417**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Coppa stagionata legata a mano, confezionata sottovuoto.
Investitura in budello naturale, legatura con spago, asciugatura e stagionatura.

STAGIONATURA

40 giorni

INGREDIENTI

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Colore: rosso - rosato con striature di grasso

Sapore: tipico del prodotto

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

150 giorni

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Da 0°C a +7°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