



ALIMENTARE
FRESCO
SALUMI

PANCETTA AFFUMICATA CRUDA ZAHRE KG.1,5X8



CODICE
14176

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

La pancetta affumicata è un insaccato di suino, preparata con l'utilizzo di pancetta selezionata senza cotenna, salata ed aromatizzata con sale marino e spezie, che a fine lavorazione viene affumicata leggermente con fumo proveniente dalla lenta combustione del legno di faggio. Dal classico colore bianco rosato presenta un profumo e sapore delicato, che contrasta gradevolmente con la caratteristica nota aromatica esterna.

ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA

Prodotto con carne proveniente da suini nati, allevati e macellati in Italia.

STAGIONATURA

Minimo 60 giorni

INGREDIENTI

Carne di suino, sale, spezie, piante aromatiche; Antiossidante: E300; Conservante: E252.

SHELF LIFE

Può essere conservato fino a 6 mesi a temperature comprese tra 0° e +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