



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