ALIMENTARE FRESCO

SALAME

SPIANATA CALABRA KG.2,5X4

CODICE
04992

CARATTERISTICHE PRINCIPALI
Spianata Calabra, stagionata 50/70 giorni.
L'impasto è arricchito, oltre che da pezzetti di lardo precedentemente insaporiti, dal peperoncino che ne caratterizza il sapore piccante.

INGREDIENTI
Carne di suino (origine UE), sale. Zucchero: destrosio, zucchero. Spezie ed estratti di spezie, aromi e aromi naturali. Antiossidante: E301. Conservanti: E252, E250.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Colore: rosso vivace
Odore: tipico di salame speziato
Sapore: dolce e appetitoso
Consistenza: morbida e compatta
Aspetto: di forma leggermente schiacciata

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.