



ALIMENTARE
FRESCO
SALUMI

PANCETTA ARROTOLATA PEPE KG.3



CODICE
03862

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Pancetta suina stagionata arrotolata al pepe e senza cotenna, confezionata sottovuoto.

STAGIONATURA

35 giorni

INGREDIENTI

Pancetta suina, sale, destrosio, fruttosio, aromi, spezie, spezia di copertura: pepe nero. Antiossidante: E301, conservanti: E252 - E250.

MODALITÀ DI PRODUZIONE

Salagione in zangola, investitura e legatura, asciugatura e stagionatura

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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