



ALIMENTARE
FRESCO
SALUMI

CRUDO CULATTA SENZA ANCHETTA S/V - KG.5,5X2



CODICE
12418

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Culatello di suino dolce senza anchetta, confezionato sottovuoto.

STAGIONATURA

12 mesi

INGREDIENTI

Carne di suino, sale.

MODALITÀ DI PRODUZIONE

Salagione, risposo, asciugatura, stagionatura, sugnatura. Pulita e lavata.

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