



ALIMENTARE
FRESCO
PORCHETTA

PORCHETTA TREVIGIANA KG. 4X5



CODICE
04133

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Porchetta trevigiana "Terre dei Dogi".

Cosce di maiale che vengono disossate, siringate, zangolate e speziate, legate e infine cotte al forno.

INGREDIENTI

Coscia fresca di suino, sale, destrosio, fruttosio, piante aromatiche, spezie, aglio, aromi, stabilizzante: E451, antiossidante: E301.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aroma: delicato ed equilibrato

Colore: marrone/rosato

Sapore: profumato di spezie e caratteristico della carne di maiale cotta al forno

Aspetto: regolare

Consistenza: carne soda, tiene la fetta

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

45 giorni

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

da +1°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.



www.marchispa.it