

Speck tipico "Soranzo"

affumicato con fesa

Scheda tecnica

| | |
|--|--|
| DENOMINAZIONE: | speck tipico "Soranzo" con fesa affumicato |
| STABILIMENTO DI PRODUZIONE: | vedi etichetta aggiuntiva |
| PRODOTTO: | coscia di suino di provenienza estera disossata e stagionata |
| STAGIONATURA: | minimo 6 mesi |
| INGREDIENTI: | suino, sale, aromi naturali, destrosio, E300 conservanti, E250-E252 |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | |
| ASPETTO / COLORE: | compatto, colore rosso/rosa, grasso bianco |
| PROFUMO: | delicato, leggermente affumicato grazie ad una leggera affumicatura al naturale con legno certificato che ne determina un sapore unico |
| GUSTO: | dolce |
| CONSISTENZA: | sodo, morbido al taglio |
| CARATTERISTICHE FISICHE | |
| PESO MEDIO PER PRODOTTO INTERO: | da kg 5,0 a kg 6,5 |
| FORMA: | rettangolare |
| DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (per 100g di prodotto) | |
| ENERGIA: | kJ 963 / kcal 230 |
| GRASSI: | 11,30 g |
| DI CUI ACIDI GRASSI SATURI: | 3,40 g |
| CARBOIDRATI: | 1,00 g |
| DI CUI ZUCCHERI : | 0,00 g |
| PROTEINE: | 29,60 g |
| SALE: | 3,90 g |
| CONFEZIONAMENTO | |
| UNITÀ DI MISURA: | kilogrammo |
| CONFEZIONAMENTO: | sottovuoto in sacchi per alimenti |
| IMBALLAGGIO: | cartone ondulato tipo americano contenente 4 pezzi cadauno |
| MODALITÀ DI CONSERVAZIONE | |
| | in frigorifero da +2° a +8° |
| ALLERGENI | |
| | su prodotto stagionato, carica mesofila totale, coliformi totali, escherichia coli, salmonella |