

Prosciutto Veneto

D.O.P.

Scheda tecnica

DENOMINAZIONE:	Prosciutto Veneto D.O.P.
MARCHIO:	Consorzio Prosciutto Veneto n°31
BOLLO CE:	CEITR716A
PRODOTTO:	coscia di suino disossata e c/osso
STAGIONATURA:	naturale per 18-20 mesi
INGREDIENTI:	suino, sale marino
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	
ASPETTO / COLORE:	rosso rosa con grasso bianco
PROFUMO:	delicato
GUSTO:	dolce
CONSISTENZA:	soda, morbido al taglio
CARATTERISTICHE FISICHE	
PESO MEDIO:	kg 7 (disossato) kg 9,5 / kg 11,0 c/osso
FORMA:	triangolare conica
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (per 100g di prodotto)	
ENERGIA:	kJ 1192 / kcal 287
GRASSI:	22,30 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI:	5,60 g
CARBOIDRATI:	0,10 g
DI CUI ZUCCHERI :	0,00 g
PROTEINE:	20,70 g
SALE:	3,30 g
CONFEZIONAMENTO	
UNITÀ DI MISURA:	kilogrammo
CONFEZIONAMENTO:	sottovuoto
IMBALLAGGIO:	cartone ondulato tipo americano, contenente 2 pezzi cadauno
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	
	in frigorifero da +2° a +8°
PROVE DI LABORATORIO	
	su prodotto stagionato, carica mesofila, totale, coliformi totali, escherichia coli, salmonella