

# Prosciutto Crudo

## “San Zeno”

### Scheda tecnica

DENOMINAZIONE:	prosciutto San Zeno
STABILIMENTO DI PRODUZIONE:	vedi etichetta aggiuntiva
NUMERO BOLLO C.E.:	Montagnana (PD)
PRODOTTO:	coscia intera di suino di provenienza comunitaria disossata e con osso
STAGIONATURA:	minimo 10 mesi
INGREDIENTI:	suino, sale marino
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	
ASPETTO / COLORE:	rosso rosa con grasso bianco
PROFUMO:	delicato
GUSTO:	dolce
CONSISTENZA:	sodo, morbido al taglio
<b>CARATTERISTICHE FISICHE</b>	
PESO MEDIO:	(con osso) kg 8 / 9 - (disossato) kg 5,5 / 6,5
FORMA:	triangolare conica
<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (per 100g di prodotto)</b>	
ENERGIA:	kJ 856 / kcal 204
GRASSI:	8,33 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI:	3,02 g
CARBOIDRATI:	0,05 g
DI CUI ZUCCHERI :	0,00 g
PROTEINE:	32,20 g
SALE:	3,80 g
<b>CONFEZIONAMENTO</b>	
UNITÀ DI MISURA:	kilogrammo
CONFEZIONAMENTO:	sottovuoto
IMBALLAGGIO:	cartone ondulato tipo americano contenente 3 pezzi cadauno
<b>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE</b>	
	con osso a temperatura da 15° a 18° C disossato a temperatura da 2° a 8° C
<b>ALLERGENI</b>	
	carica mesofila totale, coliformi totali escherichia coli, salmonella. Assenza di allergeni