

# Guanciaie "Dei Papi" al pepe

## Scheda tecnica

DENOMINAZIONE:	Guanciaie "Dei Papi" al pepe
STABILIMENTO DI PRODUZIONE:	vedi etichetta aggiuntiva
NUMERO BOLLO C.E.:	IT1026/I
PRODOTTO:	guanciaie di suino
STAGIONATURA:	minimo 90 giorni
INGREDIENTI:	suino, sale, aromi naturali, saccarosio, antiossidante, E300, conservanti, E250, E252
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	
ASPETTO / COLORE:	grasso di colore bianco, con venature di magro di colore rosso/rosa;
PROFUMO:	delicato
GUSTO:	dolce
CONSISTENZA:	sodo, morbido al taglio
<b>CARATTERISTICHE FISICHE</b>	
PESO MEDIO:	da kg 1,5 - 2,5
FORMA:	triangolare
<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (per 100g di prodotto)</b>	
ENERGIA:	kJ 3068 / kcal 745
GRASSI:	79,50 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI:	28,90 g
CARBOIDRATI:	0,00 g
DI CUI ZUCCHERI :	0,00 g
PROTEINE:	7,30 g
SALE:	0,10 g
<b>CONFEZIONAMENTO</b>	
UNITÀ DI MISURA:	kilogrammo
CONFEZIONAMENTO:	sottovuoto
IMBALLAGGIO:	cartone ondulato tipo americano contenente 6 pezzi cadauno
<b>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE</b>	
	in frigorifero da +2° a + 8° C
<b>ALLERGENI</b>	
	carica mesofila totale, coliformi totali, escherichia coli, salmonella