

Salame tipico veneto "Soranzo"

Scheda tecnica

DENOMINAZIONE:	salame tipico veneto "Soranzo"
STABILIMENTO DI PRODUZIONE:	vedi etichetta aggiuntiva
PRODOTTO:	suino pesante italiano: allevato e macellato in Italia
STAGIONATURA:	media: circa 2/4 mesi
INGREDIENTI:	carne e pancetta di suino, sale, vino, spezie, antiossidante, E300 (acidoascorbico) conservante: E252 (potassio nitrate)
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	
ASPETTO / COLORE:	roseo tendente al rosso
PROFUMO:	delicato, leggermente affumicato
GUSTO:	tipico
CONSISTENZA:	morbida
CARATTERISTICHE FISICHE	
PESO MEDIO PER PRODOTTO INTERO:	prodotto intero kg 0,5-1,0
FORMA:	salame del diametro di circa 5-6 cm
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (per 100g di prodotto)	
ENERGIA:	kJ 1666 / kcal 402
GRASSI:	34,00 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI:	12,00 g
CARBOIDRATI:	0,00 g
DI CUI ZUCCHERI:	0,00 g
PROTEINE:	24,00 g
SALE:	3,70 g
CONFEZIONAMENTO	
UNITÀ DI MISURA:	kilogrammo
CONFEZIONAMENTO:	sottovuoto
IMBALLAGGIO:	cartone ondulato tipo americano
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	
	in frigorifero da +2° a +8°
ALLERGENI	
	al prodotto non vengono aggiunti ingredienti che contengano glutine e/o lattosio