

Pancetta arrotolata tipica veneta "Soranzo"

Scheda tecnica

DENOMINAZIONE:	pancetta arrotolata tipica veneta "Soranzo"
STABILIMENTO DI PRODUZIONE:	vedi etichetta aggiuntiva
PRODOTTO:	suino pesante italiano: allevato e macellato in Italia
STAGIONATURA:	media: circa 3/6 mesi
INGREDIENTI:	pancetta di suino, sale, vino, spezie, aromi, destrosio, saccarosio, antiossidante, E301 (ascorbato di sodio conservante: E250 (nitrito di sodio) E252 (potassinitrato)
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
ASPETTO / COLORE:	bianco / rosato
PROFUMO:	intenso ma naturale
GUSTO:	gradevole e dolce
CONSISTENZA:	morbida
CARATTERISTICHE FISICHE	
PESO MEDIO PER PRODOTTO INTERO:	kg 2,0 / 5,0
FORMA:	pancetta arrotolata dal diametro di 10-12 cm - lunghezza 35-40 cm
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (per 100g di prodotto)	
ENERGIA:	kJ 2217 / kcal 530
GRASSI:	52,20 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI:	17,11 g
CARBOIDRATI:	0,00 g
DI CUI ZUCCHERI :	0,00 g
PROTEINE:	15,10 g
SALE:	3,00 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 contengono glutine e/o lattosio