



Codice:

43270

Descrizione:

PROSCIUTT CRUD ADDOB NOST"ITALIA"S/O 7,5

DENOMINAZIONE DI VENDITA

PROSCIUTTO CRUDO ADDOBBO NOSTRANO "ITALIA" S/O Italia

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

Coscia fresca selezionata

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Da suini nati, allevati e macellati in Italia

INGREDIENTI

Carne di suino, sale.

ALLERGENI

Il prodotto non contiene allergeni

Senza glutine e senza derivati del latte

DESCRIZIONE PROCESSO PRODUTTIVO

Selezioni di carni di primissima scelta e rigorosa attenzione durante le fasi di lavorazione: salatura, dissalatura, toelettatura, lavaggio, asciugatura e stagionatura.

VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI

Valori medi per 100 g di prodotto:

Energia: 985 kJ 235 kcal

Grassi: 13,7 g

di cui acidi grassi saturi: 4,8 g

Carboidrati: 0,1 g

di cui zuccheri: 0,1 g

Proteine: 28 g

Sale: 6 g

STAGIONATURA

Minimo 16 mesi

CONSERVAZIONE

Da 0°C a +7°C

TMC (DURABILITÀ)

6 mesi

IMBALLO PRIMARIO

Sottovuoto

IMBALLO SECONDARIO

Cartone

PESO NETTO SINGOLO PEZZO

Peso medio 7,500 kg

CONTENUTO PER CARTONE

n. 1

CARTONI PER PALLET

n. 42

CARTONI PER STRATO

n. 6

N°STRATI PER PALLET

n. 7

AUTORIZZAZIONE SANITARIA

IT 1700 L CE

CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ

2045339001340

NOMENCLATURA COMBINATA

02101131

STABILIMENTO DI PRODUZIONE
DATA CONFERMA SCHEMA

Via Nazionale 9 Brivio LC
08/03/2024