



Prosciutto Gran Riserva Delicato Fumé



Prosciutto Gran Riserva Delicato "Fumé"

Scheda tecnica

DENOMINAZIONE:	Prosciutto dolce Soranzo "Gran Riserva delicato Fumé"
STABILIMENTO DI PRODUZIONE:	vedi etichetta aggiuntiva
PRODOTTO:	coscia di suino disossata e con osso
STAGIONATURA:	minimo 18 mesi
INGREDIENTI:	coscia suino, sale marino
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
ASPETTO / COLORE:	rosso rosa con grasso bianco
PROFUMO:	delicato, leggermente affumicato grazie ad una leggera affumicatura al naturale con legno certificato che ne determina un sapore unico
GUSTO:	dolce
CONSISTENZA:	soda, morbido al taglio
CARATTERISTICHE FISICHE	
PESO MEDIO:	(c/osso) kg 9,5/11 (disossato) kg 7/8
FORMA:	triangolare conica
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (per 100g di prodotto)	
ENERGIA:	kJ 985 / kcal 235
GRASSI:	13,08 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI:	4,84 g
CARBOIDRATI:	0,10 g
DI CUI ZUCCHERI :	0,00 g
PROTEINE:	27,80 g
SALE:	2,40 g
CONFEZIONAMENTO	
UNITÀ DI MISURA:	kilogrammo
CONFEZIONAMENTO:	sottovuoto
IMBALLAGGIO:	cartone ondulato tipo americano contenente 2 pezzi cadauno
PALLETTIZZAZIONE:	1 bancale epal composto da 4 cartoni per 6 piani (modificabile a richiesta)
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	
	c/osso a temperatura da 15° a 18° C disossato a temperatura d 2° a 8° C
ALLERGENI	
	Assenza di allergeni
PROVE DI LABORATORIO	
	carica mesofita totale, coliformi totali escherichia coli, salmonella.

