



Prosciutto Veneto D.O.P.



Prosciutto Veneto D.O.P.

Scheda tecnica

DENOMINAZIONE:	Prosciutto Veneto D.O.P.
MARCHIO:	Consorzio del Prosciutto Veneto n. 31
BOLLO CE:	UE IT R716A
PRODOTTO:	coscia di suino disossata e con osso
STAGIONATURA:	minimo 18-20 mesi
INGREDIENTI:	coscia suino, sale marino

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO / COLORE:	rosso rosa con grasso bianco
PROFUMO:	delicato
GUSTO:	dolce
CONSISTENZA:	soda, morbido al taglio

CARATTERISTICHE FISICHE

PESO MEDIO:	(c/osso) kg 9,5/11 (disossato) kg 7,5/8,5
FORMA:	triangolare conica

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (per 100g di prodotto)

ENERGIA:	kJ 1192 / kcal 287
GRASSI:	22,30 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI:	5,60 g
CARBOIDRATI:	0,10 g
DI CUI ZUCCHERI :	0,00 g
PROTEINE:	20,70 g
SALE:	3,30 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

con osso +15° a +18° disossato +2° a +8°

ALLERGENI

Assenza di allergeni

PROVE DI LABORATORIO

carica mesofita totale, coliformi totali escherichia coli, salmonella.

