



Carne di suino allevato e macellato in Molise - Italy

cod. prodotto 15 CM

Fiocco Culatta del Molise

Prosciutto selezionato da cosce di suino stagionato 7 mesi + a seconda delle pezzature da Kg. 4,00 / 7,00

INGREDIENTI

INGREDIENTI: CARNE DI SUINO, SALE, SPEZIE E AROMI NATURALI.

PROCEDIMENTO DI LAVORAZIONE

Coscia di suino disossato, insaporito con sale, pepe nero e aromi naturali.

La stagionatura avviene in ambienti con temperature e umidità relativa costantemente monitorate nell'arco dei 7 / 10 mesi.

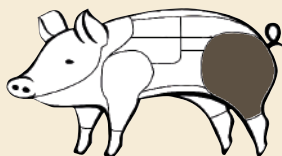
INGREDIENTI AGGIUNTIVI: E301 - E252

CONSERVANTE presente con antimicrobico (potassio nitrato E252-conc.rif.legge) rif. laboratorio autorizzato

ANTIOSSIDANTE presenti come protettori e antiossidanti (ac. ascorbico E300 e sodio ascorbato E252- coc. rif. legge) rif. laboratorio autorizzato

VALORI NUTRIZIONALI

Proteine(Nx6,25)	% p/p	> 24,13	
Lipidi	% p/p	< 16,60	
Carboidrati	% p/p	< 0,25gr	
Valore energetico	kcal	246,80	
Valore energetico	K.joule	1.031,64	



CONSERVAZIONE

Temperatura di stoccaggio: Frigo-conservazione A + 4°C - U.R. Std. Prodotto soggetto a produzione di micelio superficiale biancastro in fase di maturazione ed invecchiamento dovuto a miceli tipici del prodotto.

T.M.C. 6 mesi dalla data di confezionamento

PACKAGING film accoppiato alimentare di tipo bi estruso

IMBALLO esterno rigido: pellicola pack: vacuum paker

STAMPA A CORREDO : LOTTO _____ RIFERITO ALLA DATA DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO.

