



Carne di suino allevato e macellato in Molise - Italy

cod. prodotto CM 02

Prosciutto del Matese disossato

Prosciutto selezionato da cosce di suino in pezzatura da Kg.7,00/8,00.

INGREDIENTI

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

PROCEDIMENTO DI LAVORAZIONE

Coscia di suino selezionata e disossata a regola d'arte, insaporita di sale, pepe nero a chicchi e aromi naturali. La stagionatura avviene in ambienti con temperatura e umidità relativa costantemente monitorata nell'arco di 12 mesi + a seconda della pezzatura.

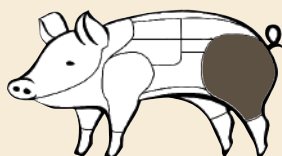
INGREDIENTI AGGIUNTIVI: E250 - E252

CONSERVANTE presente con antimicrobico (potassio nitrate 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	> 32,51	
Lipidi	% p/p	< 12,28	
Carboidrati	% p/p	< 0,25gr	
Valore energetico	kcal	242,56	
Valore energetico	K.joule	1.031,9	



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.

