



I salumi "valle dei trulli"

FIOCCO STAGIONATO

INGREDIENTI:

CARNE DI SUINO ITALIANO
(Nato/allevato/macellato in Italia):

SALE, AROMI E SPEZIE

SALE AFFUMICATO

ZUCCHERI: DESTROSI, SACCAROSIO

ANTIOSSIDANTI: E301

CONSERVANTI: E252, E250

BUDELLO NATURALE



INFORMAZIONI DI SPEDIZIONE

CONFEZIONAMENTO: singolo intero, singolo a ½
sotto vuoto – shelf life 180gg.

CARTONE: 12 PEZZI

PALLET: 24 CARTONI

CARATTERISTICHE PRODOTTO

ANATOMICAMENTE RICAVATO DALLA REGIONE CENTRALE DEL PROSCIUTTO, RISULTA ESSERE SEMPRE MORBIDO E MAGRO, NATURALMENTE SAPIDO, NOTA CHE AGEVOLA L'UTILIZZO DI POCO SALE NEL PROCESSO DI TRASFORMAZIONE IN SALUME. LA STAGIONATURA RELATIVAMENTE LUNGA, STABILITA IN BASE ALLA PEZZATURA, MA MAI INFERIORE AI 150/180 GIORNI. DAI PROFUMI DOLCI E DELICATI, MAI AGGRESSIVI, CON PEZZATURE TRA I 2/3KG, IL CHE LO RENDE PARTICOLARMENTE ADATTO ALL'USO FAMILIARE ED OTTIMO PER TAGLIERI PREGIATI.

CONSERVAZIONE : TEMPERATURA DA +4° A +12°;

PEZZATURA : DA 1.800 KG A 2.400 KG ;

STAGIONATURA: SUPERIORE A 150 GG.

TABELLA NUTRIZIONALE

(Valori medi per 100 gr. di prodotto)

<i>Valore energetico/Energy/Valeur energetique/Brennwert</i>	Kcal	353
	KJ	1464
<i>Proteine/Protein/Proteines/ Eiweiß</i>	g.	24,22
<i>Carboidrati/Carbohydrate/Glucides/ Kohlenhydrate</i>	g.	2,16
<i>- di cui zuccheri/of which sugar/dont les sucres/davon zucker</i>	g	1,85
<i>Grassi/Fat/Lipides/Fett</i>	g.	27,45
<i>- di cui acidi grassi saturi/of which saturates/Saturées/Fettsäuren:</i>	g.	12
<i>Sale/Salt/Sel/Salz</i>	g.	1

REV. I. 2018