DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi per 100 g)	
ENERGIA 1087 kj - 261 kcal	
GRASSI	16,2 g
di cui saturi	5,4 g
CARBOIDRATI	0,1 g
di cui zuccheri	0,1 g
PROTEINE	28,6 g
SALE	5,4 g

Coscia stagionata Lingotto S.V. tranci

Coscia stagionata Lingotto della Valsellustra
taglio gran speck in tranci sottovuoto
Carne di suino: origine UE

DENOMINAZIONE	Coscia stagionata Lingotto della Valsellustra taglio gran speck in tranci sottovuoto
ASPETTO	Coscia di suino taglio tipo gran speck dalla caratteristica forma rettangolare in confezione sottovuoto taglio in 2 o più tranci
COLORE	Al taglio rosa-rosso inframezzato dal bianco delle parti grasse
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Sapore dolce, aroma profumato
PERIODO DI STAGIONATURA	Variabile a seconda del peso fresco e della proporzione tra muscolatura e parte grassa
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	Coliformi totali: assenti Stafilococchi aurei: assenti Salmonella: assente/25g Listeria m.: assente/25g
IMBALLAGGIO	Conforme alle disposizioni vigenti
ETICHETTATURA	Conforme alle disposizioni vigenti
INGREDIENTI	Carne di suino, sale Zuccheri: destrosio, saccarosio Antiossidante: E300 Conservanti: E252 Aromi e spezie
INIZIO STAGIONATURA	Sulla coscia e/o sul ddt
LOTTO	Sulla coscia e/o sul ddt
SCADENZA	Dove obbligatoria per legge su etichetta e/o ddt

Prosciuttificio Valsellustra s.r.l.
Via Valsellustra 15 40020 Casalfiumanese (Bo) Tel e Fax 0542 684287/684080 Tel 0542 088003
www.prosciuttificio-valsellustra.it