

Scheda tecnica

SPECK QUALITA' TRENINO



SPECK QUALITA' TRENINO	
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
valori medi per 100 gr	
ENERGIA	1050 kJ / kcal 280
GRASSI TOTALI	18 g
<i>di cui SATURI</i>	5,4 g
CARBOIDRATI	< 0,5 g
<i>di cui ZUCCHERI</i>	0 g
PROTEINE	28 g
SALE	4,2 g

DESCRIZIONE

Prodotto di colore marrone caratteristico dell'affumicatura e dalla consistenza soda, ha la forma di scudo ed è ottenuto dalle cosce di suino nazionale di filiera certificata ISO 22005. Al taglio si presenta di colore rosso nella parte magra e bianco tendente al rosato nella parte grassa. L'odore risulta aromatico, gradevole, marcato, con sentore di affumicatura. Al gusto si nota un sapore caratteristico inteso, saporito e gustoso. Stagionatura minima 24 settimane e un calo peso non inferiore al 35 %.

INGREDIENTI

Coscia di suino (origine Italia) , sale, pepe, aglio, spezie e destrosio.
Conservante: nitrito di sodio E 250, nitrato di sodio E 251.

PEZZATURA

Intero 5500 gr – tranci quarti – ottavi

PRESENTAZIONE

Sfuso (solo intero), sottovuoto

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare al fresco e in luogo asciutto

MODALITÀ DI CONSUMO

Pronto al consumo

SHELF - LIFE

180 giorni intero/trancio sottovuoto, 45 giorni affettato sottovuoto

NOTE

Senza lattosio e senza glutine