

PROSCIUTTO CON OSSO

Le cosce provengono da allevamenti nazionali strettamente controllati. La salatura con sale di mare e spezie naturali e l'asciugatura in luogo fresco e ventilato, sono all'origine del gusto saporito ma non salato e del marcato profumo di questo prosciutto.



SALUMIFICIO FRATELLI PUDDU
LOC. ORBUDDAI 08025 OLIVENA (NU)
TEL. +39 0784 288457
INFO@SALUMIPUDDU.IT - SALUMIPUDDU.IT



PROSCIUTTO • CON OSSO

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

INGREDIENTI

CODICE PRODOTTO

CODICE EAN PRODOTTO

ASPETTO

PESO

PERIODO DI STAGIONATURA

CONSERVAZIONE

TRASPORTO

DESTINAZIONE D'USO

Prosciutto con osso

Coscia suina italiana, sale destrosio, aromi naturali, E301, E252, E250
2l

Forma classica a chitarra con zampino. Copertura con sugna.

9/12 Kg ca

18-24 mesi a seconda della pezzatura

Conservare a temperatura +4°C / +10 °C

Utilizzo di mezzi autorizzati al trasporto alimentare

Consumazione diretta

PEZZI PER CARTONE

DIMENSIONI CARTONE

DIMENSIONI CARTONE

PALLETTIZZAZIONE

Scatola media

Scatola grande

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

CONSISTENZA

Presenta un giusto grado di morbidezza al taglio; le carni non devono essere molli o stoppose

Gusto sapido ma non salato

Da rosato a rosso brillante, inframmezzato dal colore bianco delle parti grasse.

Profumo tipico leggermente speziato

SAPORE

COLORE

AROMA

SOSTANZE ALLERGENICHE

Il prodotto non contiene allergeni, coloranti, glutine, lattosio, ionizzanti e nanomateriali. OGM e PESTICIDI. Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati. Non contiene e non è stato ottenuto mediante l'utilizzo di prodotti chimici.

Tutto il materiale di confezionamento utilizzato è idoneo al contatto con alimenti ai sensi dei: Regolamento CE 1935/04 - Regolamento CE 2023/06 - Regolamento CE 1895/05 - Direttiva CE 89/2003 - Regolamento UE 10/2011 e successive modifiche e integrazioni - Decreto ministeriale 21/03/73 e successive modifiche e integrazioni - DPR 777/82 e successive modifiche e integrazioni - Decreto n. 174 del 24/09/2008



CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

(valori medi)

Umidità

Nitriti

Nitrati

Sulfamidici

PROFILO MICROBIOLOGICO

Salmonella

Listeria m.

S. aureus

E. Coli

VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 gr di prodotto

Valore energetico 1792 KJ
432 kcal

Grassi 34 g
di cui acidi grassi saturi 14 g

Carboidrati 0 g
di cui zuccheri 0 g

Proteine 32 g

Sale 5,6 g