



PROSCIUTTO VENETO DOP



L'insuperabile bontà dei nostri prodotti!



Prosciutto Veneto DOP con osso

DENOMINAZIONE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	CARATTERISTICHE FISICHE	TABELLA NUTRIZIONALE (g./100g)	CONFEZIONAMENTO
Denominazione: Prosciutto Veneto DOP con osso	Aspetto - Colore: Compatta di colore rosso/rosa, grasso di colore bianco	Peso medio: Da kg. 9,50 a kg.11,0	Valore energetico in Kj (per 100 g): 979 Kj	Unità di misura: Kilogrammi
Marchio: Consorzio Veneto n°24	Profumo: Delicato	Forma: Triangolare, conica	Valore energetico in Kcal (per 100 g): 234,00 Kcal	Imballaggio: Cartone ondulato tipo americano contenente 2 pezzi per cartone
Stabilimento di produzione: Crosare di Pressana VR - (Italy)	Gusto: Dolce		Grassi: 13,70 di cui grassi saturi: 4,60 carboidrati: 0,10 carboidrati di cui zuccheri: 0,00	Modalità di conservazione: Luogo fresco ed asciutto da 16° a 18°
Numero bolle CE: IT 1026/L	Consistenza: Soda, morbido al taglio		Proteine: 27,70	Prove di laboratorio: Carica mesofila totale, coliformi totali, escherichia coli, salmonella
Contrassegno di riconoscimento: Sigillo metallico e marchio a fuoco			Sale: 3,10	
Prodotto: Coscia intera di suino, privata della zampa, proveniente da macelli nazionali autorizzati				
Stagionatura: Minimo 16 mesi				
Ingredienti: Coscia di suino, sale marino				

Prosciutto Veneto DOP disossato

DENOMINAZIONE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	CARATTERISTICHE FISICHE	TABELLA NUTRIZIONALE (g./100g)	CONFEZIONAMENTO
Denominazione: Prosciutto Veneto DOP disossato	Aspetto - Colore: Compatta di colore rosso/rosa, grasso di colore bianco	Peso medio: Da kg. 7,50 a kg.8,50	Valore energetico in Kj (per 100 g): 979 Kj	Unità di misura: Kilogrammi
Marchio: Consorzio Veneto n°24	Profumo: Delicato	Forma: Triangolare, conica	Valore energetico in Kcal (per 100 g): 234,00 Kcal	Confezionamento: In sottovuoto
Stabilimento di produzione: Crosare di Pressana VR - (Italy)	Gusto: Dolce		Grassi: 13,70 di cui grassi saturi: 4,60 carboidrati: 0,10 carboidrati di cui zuccheri: 0,00	Imballaggio: Cartone ondulato tipo americano contenente 2/3 pezzi cadauno
Numero bolle CE: IT 1026/L	Consistenza: Soda, morbido al taglio		Proteine: 27,70	Modalità di conservazione: In frigorifero, a temperatura da 2° a 8°
Contrassegno di riconoscimento: Sigillo metallico e marchio a fuoco			Sale: 3,10	Prove di laboratorio: Carica mesofila totale, coliformi totali, escherichia coli, salmonella
Prodotto: Coscia intera di suino, privata della zampa, proveniente da macelli nazionali autorizzati				
Stagionatura: Minimo 16 mesi				
Ingredienti: Coscia di suino, sale marino				