



# CROSARINO



*L'insuperabile bontà dei nostri prodotti*



## CROSARINO

DENOMINAZIONE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	CARATTERISTICHE FISICHE	REQUISITI CHIMICO - FISICI	CONFEZIONAMENTO								
<p><b>Denominazione:</b> Crosarino intero sottovuoto</p> <p><b>Marchio:</b> Prosciuttificio Crosare</p> <p><b>Stabilimento di produzione:</b> Crosare di Pressana Vr - Italy</p> <p><b>Numero bollo CE:</b> I 1026/L</p> <p><b>Contrassegno di riconoscimento:</b> marchio a fuoco</p> <p><b>Prodotto:</b> coscia di suino disossata</p> <p><b>Stagionatura:</b> minimo 6 mesi</p> <p><b>Ingredienti:</b> suino, sale, aromi naturali, saccarosio antiossidante E 300 conservanti E 250 E 252</p>	<p><b>Aspetto - Colore:</b> compatto, di colore rosso rosa, grasso di colore bianco</p> <p><b>Profumo:</b> delicato, leggermente affumicato</p> <p><b>Gusto:</b> dolce</p> <p><b>Consistenza:</b> soda, morbido al taglio</p>	<p><b>Peso medio:</b> da kg. 5,0 a kg. 6,0</p> <p><b>Forma:</b> rettangolare</p>	<p><b>Requisiti chimico - fisici (media aziendale)</b></p> <table> <tr> <td>umidità</td> <td>63,20%</td> </tr> <tr> <td>proteine</td> <td>31,30%</td> </tr> <tr> <td>grassi</td> <td>2,70%</td> </tr> <tr> <td>cloruro di sodio</td> <td>5-6%</td> </tr> </table> <p><b>Prove di laboratorio:</b> carica mesofila totale, coliformi totali, escherichia coli, salmonella</p>	umidità	63,20%	proteine	31,30%	grassi	2,70%	cloruro di sodio	5-6%	<p><b>Unità di misura:</b> kilogrammi</p> <p><b>Confezionamento:</b> sottovuoto</p> <p><b>Imballaggio:</b> cartone ondulato di tipo americano contenente 4 pezzi cad.</p> <p><b>Modalità di conservazione:</b> da 0° a +2°</p>
umidità	63,20%											
proteine	31,30%											
grassi	2,70%											
cloruro di sodio	5-6%											