

PROSCIUTTIFICIO

CROSARE

GUANCIALE “DEI PAPI” con pepe o peperoncino



L'insuperabile bontà dei nostri prodotti



GUANCIALE “DEI PAPI” con pepe o peperoncino

DENOMINAZIONE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	CARATTERISTICHE FISICHE	REQUISITI CHIMICO - FISICI	CONFEZIONAMENTO								
<p>Denominazione: Guanciale “dei Papi” con pepe o peperoncino (dolce o affumicato)</p> <p>Marchio: Prosciuttificio Crosare</p> <p>Stabilimento di produzione: Crosare di Pressana Vr - Italy</p> <p>Numero bollo CE: IT 1026/L</p> <p>Prodotto: guanciale di suino</p> <p>Stagionatura: minimo 90 giorni</p> <p>Ingredienti: suino, aromi naturali, sale, saccarosio, antiossidante E 300, conservanti E 250 E 252</p>	<p>Aspetto - Colore: grasso di colore bianco, con venature di magro di colore rosso/rosa</p> <p>Profumo: delicato</p> <p>Gusto: dolce o affumicato</p> <p>Consistenza: soda, morbido al taglio</p>	<p>Peso medio: da kg. 1,5 a kg. 2,5</p> <p>Forma: triangolare</p>	<p>Requisiti chimico - fisici (media aziendale)</p> <table border="0"> <tr> <td>umidità</td> <td>33,20%</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>5,8%</td> </tr> </table> <p>Prove di laboratorio: carica mesofila totale, coliformi totali, escherichia coli, salmonella</p>	umidità	33,20%	proteine	31,30%	grassi	2,70%	cloruro di sodio	5,8%	<p>Unità di misura: kilogrammi</p> <p>Confezionamento: sottovuoto</p> <p>Imballaggio: cartone ondulato di tipo americano</p> <p>Modalità di conservazione: in frigorifero a temperatura da 0° a +2°</p>
umidità	33,20%											
proteine	31,30%											
grassi	2,70%											
cloruro di sodio	5,8%											