



Kreuzspeck



L'insuperabile bontà dei nostri prodotti



Kreuzspeck

DENOMINAZIONE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	CARATTERISTICHE FISICHE	REQUISITI CHIMICO - FISICI	CONFEZIONAMENTO								
<p>Denominazione: Kreuzspeck (intero, a mezzo e a quarto)</p> <p>Marchio: Prosciuttificio Crosare</p> <p>Stabilimento di produzione: Crosare di Pressana Vr - Italy</p> <p>Numero bollo CE: I 1026/L</p> <p>Contrassegno di riconoscimento: marchio a fuoco</p> <p>Prodotto: coscia di suino, di provenienza estera disossata e stagionata</p> <p>Stagionatura: minimo 4 mesi</p> <p>Ingredienti: suino, sale, aromi naturali, saccarosio antiossidante E 300 conservanti E. 250 E 252</p>	<p>Aspetto - Colore: compatto, di colore rosso rosa, grasso di colore bianco</p> <p>Profumo: delicato, leggermente affumicato</p> <p>Gusto: dolce</p> <p>Consistenza: soda, morbido al taglio</p>	<p>Peso medio per prodotto intero: da kg. 4,0 a kg. 5,0</p> <p>Forma: rettangolare</p>	<p>Requisiti chimico - fisici (media aziendale)</p> <table> <tr> <td>umidità</td> <td>63,30%</td> </tr> <tr> <td>proteine</td> <td>31,30%</td> </tr> <tr> <td>grassi</td> <td>2,15%</td> </tr> <tr> <td>cloruro di sodio</td> <td>5-6%</td> </tr> </table> <p>Prove di laboratorio: carica mesofila totale, coliformi totali, escherichia coli, salmonella</p>	umidità	63,30%	proteine	31,30%	grassi	2,15%	cloruro di sodio	5-6%	<p>Unità di misura: kilogrammi</p> <p>Confezionamento: sottovuoto</p> <p>Imballaggio: cartone ondulato di tipo americano</p> <p>Modalità di conservazione: da 0° a +2°</p>
umidità	63,30%											
proteine	31,30%											
grassi	2,15%											
cloruro di sodio	5-6%											