



PROSCIUTTO CASERECCIO



L'insuperabile bontà dei nostri prodotti



Prosciutto Casereccio con osso

Prosciutto Casereccio disossato

DENOMINAZIONE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	CARATTERISTICHE FISICHE	REQUISITI CHIMICO - FISICI	CONFEZIONAMENTO
Denominazione: Prosciutto Casereccio con osso	Aspetto - Colore: compatto, di colore rosso rosa, grasso di colore bianco	Peso medio: da kg. 7,0 a kg. 9,5 Forma: triangolare, conica	Requisiti chimico - fisici (media aziendale) umidità 56,50% proteine 30,60% grassi 1,90% cloruro di sodio 5-6%	Unità di misura: kilogrammi Confezionamento: al naturale Imballaggio: cartone ondulato di tipo americano contenente 2 pezzi cad.
Marchio: Prosciuttificio Crosare	Profumo: delicato		Prove di laboratorio: carica mesofila totale, coliformi totali, escherichia coli, salmonella	Modalità di conservazione: in luogo asciutto a temperatura da +14° a +20°
Stabilimento di produzione: Crosare di Pressana Vr - Italy	Gusto: dolce			
Numero bollo CE: I 1026/L	Consistenza: soda, morbido al taglio			
Contrassegno di riconoscimento: marchio a fuoco				
Prodotto: coscia intera di suino, privata della zampa				
Stagionatura: minimo 10 mesi				
Ingredienti: suino, sale marino				

DENOMINAZIONE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	CARATTERISTICHE FISICHE	REQUISITI CHIMICO - FISICI	CONFEZIONAMENTO
Denominazione: Prosciutto Casereccio disossato	Aspetto - Colore: compatto, di colore rosso rosa, grasso di colore bianco	Peso medio: da kg. 6,0 a kg. 7,5 Forma: triangolare, conica	Requisiti chimico - fisici (media aziendale) umidità 56,50% proteine 30,60% grassi 1,90% cloruro di sodio 5-6%	Unità di misura: kilogrammi Confezionamento: sottovuoto Imballaggio: cartone ondulato di tipo americano contenente 4 pezzi cad.
Marchio: Prosciuttificio Crosare	Profumo: delicato		Prove di laboratorio: carica mesofila totale, coliformi totali, escherichia coli, salmonella	Modalità di conservazione: in frigorifero da 0° a +2°
Stabilimento di produzione: Crosare di Pressana Vr - Italy	Gusto: dolce			
Numero bollo CE: I 1026/L	Consistenza: soda, morbido al taglio			
Contrassegno di riconoscimento: marchio a fuoco				
Prodotto: coscia intera di suino stagionata				
Stagionatura: minimo 10 mesi				
Ingredienti: suino, sale marino				