



PROSCIUTTO PADANINO



L'insuperabile bontà dei nostri prodotti



PROSCIUTTO PADANINO con osso

PROSCIUTTO PADANINO disossato

DENOMINAZIONE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	CARATTERISTICHE FISICHE	REQUISITI CHIMICO - FISICI	CONFEZIONAMENTO
Denominazione: Prosciutto Padanino con osso	Aspetto - Colore: colore rosso rosa, grasso di colore bianco	Peso medio: da kg. 6,5 a kg. 8,5	Requisiti chimico - fisici (media aziendale) umidità 56,50% proteine 30,60% grassi 1,90% cloruro di sodio 5-6%	Unità di misura: kilogrammi
Marchio: Prosciuttificio Crosare	Profumo: delicato	Forma: triangolare, conica	Prove di laboratorio: carica mesofila totale, coliformi totali, escherichia coli, salmonella	Confezionamento: al naturale
Stabilimento di produzione: Crosare di Pressana Vr - Italy	Gusto: dolce			Imballaggio: cartone ondulato di tipo americano contenente 4 pezzi cad.
Numero bollo CE: I 1026/L	Consistenza: soda, morbido al taglio			Modalità di conservazione: in luogo asciutto a temperatura da +14° a +20°
Contrassegno di riconoscimento: marchio a fuoco				
Prodotto: coscia intera di suino, provenienza estero				
Stagionatura: minimo 8 mesi				
Ingredienti: suino, sale marino, conservante E 252				

DENOMINAZIONE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	CARATTERISTICHE FISICHE	REQUISITI CHIMICO - FISICI	CONFEZIONAMENTO
Denominazione: Prosciutto Padanino disossato	Aspetto - Colore: colore rosso rosa, grasso di colore bianco	Peso medio: da kg. 5,0 a kg. 7,0	Requisiti chimico - fisici (media aziendale) umidità 56,50% proteine 30,60% grassi 1,90% cloruro di sodio 5-6%	Unità di misura: kilogrammi
Marchio: Prosciuttificio Crosare	Profumo: delicato	Forma: triangolare, conica	Prove di laboratorio: carica mesofila totale, coliformi totali, escherichia coli, salmonella	Confezionamento: sottovuoto
Stabilimento di produzione: Crosare di Pressana Vr - Italy	Gusto: dolce			Imballaggio: cartone ondulato di tipo americano contenente 4 pezzi cad.
Numero bollo CE: I 1026/L	Consistenza: soda, morbido al taglio			Modalità di conservazione: in frigorifero da 0° a +2°
Contrassegno di riconoscimento: marchio a fuoco				
Prodotto: coscia intera di suino, provenienza estero				
Stagionatura: minimo 8 mesi				
Ingredienti: suino, sale marino, conservante E 252				