



“SETTEBELLO” CULATELLO

stagionato con cotenna



L'insuperabile bontà dei nostri prodotti



“SETTEBELLO” CULATELLO stagionato con cotenna

DENOMINAZIONE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	CARATTERISTICHE FISICHE	REQUISITI CHIMICO - FISICI	CONFEZIONAMENTO								
<p>Denominazione: “Settebello” Culatello stagionato con cotenna</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>Contrassegno di riconoscimento: marchio a fuoco</p> <p>Prodotto: coscia di suino</p> <p>Stagionatura: minimo 14 mesi</p> <p>Ingredienti: suino, aromi naturali, sale, 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</p> <p>Gusto: dolce</p> <p>Consistenza: soda, morbido al taglio</p>	<p>Peso medio: da kg. 4,5 a kg. 6,5</p> <p>Forma: ovoidale</p>	<p>Requisiti chimico - fisici (media aziendale)</p> <table> <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>5,70%</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	5,70%	<p>Unità di misura: kilogrammi</p> <p>Confezionamento: al naturale o sottovuoto</p> <p>Imballaggio: cartone ondulato di tipo americano</p> <p>Modalità di conservazione: prodotto al naturale in luogo asciutto a temperatura da +14° a +20° prodotto sottovuoto in frigorifero a temperatura da 0° a +2°</p>
umidità	33,20%											
proteine	31,30%											
grassi	2,70%											
cloruro di sodio	5,70%											