



# VILLA CONTI GAUDIO COSCIA DI SUINO DOLCE STAGIONATA

*L'insuperabile bontà dei nostri prodotti*



PROSCIUTTIFICIO

REPUBBLICA ITALIANA  
1026/L  
C.E.E.

CROSARE



# VILLA CONTI GAUDIO

## COSCIA DI SUINO DOLCE STAGIONATA

DENOMINAZIONE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	CARATTERISTICHE FISICHE	REQUISITI CHIMICO - FISICI	CONFEZIONAMENTO								
<p><b>Denominazione:</b> Villa Conti Gaudio Coscia di suino dolce stagionata</p> <p><b>Marchio:</b> Prosciuttificio Crosare</p> <p><b>Stabilimento di produzione:</b> Crosare di Pressana Vr - Italy</p> <p><b>Numero bollo CE:</b> IT 1026/L</p> <p><b>Prodotto:</b> coscia intera di suino, provenienza estero</p> <p><b>Stagionatura:</b> minimo 8 mesi</p> <p><b>Ingredienti:</b> suino, sale marino, conservante E 252</p>	<p><b>Aspetto - Colore:</b> colore rosso rosa, grasso di colore bianco</p> <p><b>Profumo:</b> delicato</p> <p><b>Gusto:</b> dolce</p> <p><b>Consistenza:</b> soda, morbido al taglio</p>	<p><b>Peso medio:</b> da kg. 4,5 a kg. 5,5</p> <p><b>Forma:</b> parallelepipedo</p>	<p><b>Requisiti chimico - fisici (media aziendale)</b></p> <table> <tr> <td>umidità</td> <td>56,50%</td> </tr> <tr> <td>proteine</td> <td>30,60%</td> </tr> <tr> <td>grassi</td> <td>1,90%</td> </tr> <tr> <td>cloruro di sodio</td> <td>5-6%</td> </tr> </table> <p><b>Prove di laboratorio:</b> carica mesofila totale, coliformi totali, escherichia coli, salmonella</p>	umidità	56,50%	proteine	30,60%	grassi	1,90%	cloruro di sodio	5-6%	<p><b>Unità di misura:</b> kilogrammi</p> <p><b>Confezionamento:</b> sottovuoto</p> <p><b>Imballaggio:</b> cartone ondulato di tipo americano</p> <p><b>Modalità di conservazione:</b> da -2° a +2°</p>
umidità	56,50%											
proteine	30,60%											
grassi	1,90%											
cloruro di sodio	5-6%											