



## PROSCIUTTO CRUDO " IL DOLCE PALATO "



### Prodotto: "Prosciutto Crudo stagionato al naturale"

Imballaggio	Cartoni da kg. 13/14 circa	Confezione	Sottovuoto
Pezzatura	Kg. 6,5+	Cartoni	Pezzi n° 2
Informazioni	Il prodotto <b>non contiene né glutine né lattosio</b> ed è da considerarsi <b>NON OGM</b> come da regolamento CE 1829/2003 e 1830/2003	Pallets	n° 4 cartoni per strato n° 7 strati

Ingredienti	Carne di suino, sale. <b>Nessun tipo di conservante aggiunto</b> <b>Senza glutine e senza lattosio</b>
Conservazione	Temperatura max sottovuoto: +2 - +4°C per 210 giorni
Origine	Europa
Contenuto Allergeni	Nessuna presenza di allergeni come disposto dalla direttiva 1169/2011 EU

#### TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

<p>Ricevimento delle carni fresche e controllo della qualità I° salatura e permanenza in celle di sale II° salatura ed eliminazione del sale Preriposo e riposo Lavaggio e asciugamento Sugnatatura Stagionatura: 12 -14 mesi Disosso ed eventuale rimozione della cotenna Pulitura Pressatatura Confezionamento Spedizione</p>	
<b>CONTROLLI</b>	In tutti i punti critici della produzione, secondo il sistema HACCP applicato.

Data la natura del prodotto i dati sono da ritenersi puramente indicativi.	VALORI NUTRIZIONALI PER 100 GR DI PRODOTTO	
	<b>VALORE ENERGETICO</b>	1224 KJ
		293 kcal
	<b>GRASSI</b>	18 gr
	di cui acidi grassi saturi	7,2 gr
	<b>CARBOIDRATI</b>	<0,2 gr
	di cui zuccheri	0 gr
	<b>FIBRE</b>	0 gr
<b>PROTEINE</b>	32,6 gr	
<b>SALE</b>	3,90 gr	