



ZAMPONE PRECOTTO

Specialità tipica della salumeria modenese ottenuta da carne, grasso e cotenna di suino macinati e insaccati nella pelle della zampa anteriore del maiale.

DENOMINAZIONE	ZAMPONE PRECOTTO S/V – In alluminio		
INGREDIENTI	Carne di suino, cotenna di suino, grasso di suino, sale, spezie, aromi naturali; antiossidante: E301; conservante: E250.		
ALLERGENI	Il prodotto non contiene allergeni di cui all'allegato II del Reg.UE 1169 del 25/10/11 s.m.i.		
OGM	Non contiene prodotti derivati o contenenti Organismi Geneticamente Modificati.		
PESO MEDIO	Kg 1	CONFEZIONE	Sottovuoto
CONSERVAZIONE	In ambiente fresco e asciutto	DA CONSUMARSI PREF. ENTRO	24 mesi

VALORI NUTRIZIONALI - per 100 g di prodotto

VALORE ENERGETICO	Kcal 268 / KJ 1114
GRASSI DI CUI SATURI	20 g 7,6 g
CARBOIDRATI DI CUI ZUCCHERI	0 g 0 g
PROTEINE	22 g
SALE	2 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

COLORE	Rosato, non omogeneo dovuto ai diversi tagli del macinato che lo costituiscono.
CONSISTENZA, ASPETTO AL TAGLIO	Fetta rosea, consistenza tenera e molto morbida al taglio.
ODORE	Piacevole e delicato con sensibili note di spezie.
SAPORE	Sapore tipico dolce e delicato.
PALATABILITA'	Morbido al palato.

LOGISTICA

PRODOTTO	ZAMPONE PRECOTTO S/V IN ASTUCCIO	CODICE	13110
PEZZI PER CARTONE	10	TEMPERATURA MEZZO TRASPORTO	Ambiente fresco
PRODOTTO	ZAMPONE PRECOTTO S/V	CODICE	13115
PEZZI PER CARTONE	15	TEMPERATURA MEZZO TRASPORTO	Ambiente fresco
MODALITA' DI UTILIZZO E DESTINAZIONE D'USO	Riscaldare in acqua bollente. Il prodotto è destinato alla consueta distribuzione commerciale ed al normale consumo da parte di tutti i consumatori finali.		

Redatto	Approvato	Data
Resp. Qualità	Resp. Produzione	Rev 01
Mattarei Erica	Pavoncelli Fabio	del 15/01/2015