



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

IT  
366 L  
CE

Pagina 1 di 1



### COTECHINO PRECOTTO

Specialità tipica della salumeria modenese ottenuta da un impasto di carne, grasso e cotenna di suino macinati e insaccati in budello sintetico e confezionato in sottovuoto.

<b>DENOMINAZIONE</b>	COTECHINO PRECOTTO S/V – In alluminio		
<b>INGREDIENTI</b>	Carne di suino, cotenna di suino, grasso di suino, sale, spezie, aromi naturali; antiossidante: E301; conservante: E250.		
<b>ALLERGENI</b>	Il prodotto non contiene allergeni di cui all'allegato II del Reg.UE 1169 del 25/10/11 s.m.i.		
<b>OGM</b>	Non contiene prodotti derivati o contenenti Organismi Geneticamente Modificati.		
<b>PESO MEDIO</b>	Kg 0,500	<b>CONFEZIONE</b>	Sottovuoto
<b>CONSERVAZIONE</b>	In ambiente fresco e asciutto	<b>DA CONSUMARSI PREF. ENTRO</b>	24 mesi

#### VALORI NUTRIZIONALI - riferiti a 100 g di prodotto

VALORE ENERGETICO	Kcal 272 / KJ 1131
GRASSI	20 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	8,2 g
CARBOIDRATI	0 g
DI CUI ZUCCHERI	0 g
PROTEINE	23 g
SALE	2 g

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

#### LOGISTICA

<b>PRODOTTO</b>	COTECHINO PRECOTTO S/V IN ASTUCCIO	<b>CODICE</b>	13030
<b>PEZZI PER CARTONE</b>	10	<b>TEMPERATURA MEZZO TRASPORTO</b>	Ambiente fresco

<b>MODALITA' DI UTILIZZO E DESTINAZIONE D'USO</b>	Da consumarsi previo riscaldamento in acqua. Il prodotto è destinato alla consueta distribuzione commerciale ed al normale consumo da parte di tutti i consumatori finali.
---	--

Redatto	Approvato	Data
Resp. Qualità Mattarei Erica	Resp. Produzione Pavoncelli Fabio	Rev 01 del 26/01/2015