

PRODOTTO: salame Pare Suisa - **Tipo Bastoncino Piccante** -

CODICE PRODOTTO: 46140

LAVORAZIONE: temperatura di lavorazione della carne da +1°/+3°

INGREDIENTI: carne di suino - sale alimentare - destrosio - aromi naturali -
spezie
antiossidanti: E 301
conservanti: E 252, E 250

ALLERGENI: non contiene fonti di glutine.

TEMPO DI PRODUZIONE: 8 ore

STAGIONATURA: giorni 25/40 ca.

PRESENTAZIONE e CONFEZIONE: insaccato a forma cilindrica.

PEZZATURA: Kg. 0,370 ca.

PRODUTTORE: macelleria MANCIOSI SERGIO di Manciosi Rolando & C. S.r.l.

TEMPI DI SCADENZA: preferibilmente entro 120 giorni dalla data di produzione.

BOLLO SANITARIO: IT 1471-L CE

TEMPERATURE DEL PRODOTTO STAGIONATO: conservazione a temperatura da +2° a +8°ca.