

PRODOTTO: salame Puro Suino - **Tipo Spianata Calabria** -

CODICE PRODOTTO: 46126

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.

STAMPO DI PRODUZIONE : 20 mm

STAGIONATURA: giorni 35 ca.

PRESENTAZIONE e CONFEZIONE: insaccato a forma pressata.

PEZZATURA: Kg. 2,500 ca.

PRODUTTORE: salumificio MANCLOSSI SERGIO di Manclossi Rolando & C. S.n.c.

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

BOLLO SANITARIO: IT 1471/L CE

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