



Scheda tecnica prodotto

SPECK ABRAM (INTERO)

INGREDIENTI:

Coscia di suino, sale, spezie, aromi naturali, destrosio, saccarosio. Conservanti : E250 – E252

PREPARAZIONE:

Spolpo e refilatura della coscia di suino.
Pesatura e miscelazione degli ingredienti e additivi alimentari.
Salatura del prodotto.
Conservazione del prodotto in cella di salagione e riposo.
Eventuale pressatura per ottenere lo speck Abram.
Asciugatura ed affumicatura del prodotto.
Stagionatura del prodotto.

CONFEZIONAMENTO:

In sottovuoto mediante film a barriera.
Sfuso.

ETICHETTATURA:

Etichetta prestampata recante le indicazioni previste dal D. Lgs. 27/01/1992, nr. 109 e successive modifiche.

CONSERVAZIONE:

Speck sottovuoto : preferibilmente 180 giorni dalla data di confezionamento come indicato in etichetta.
Speck sfuso : preferibilmente 300 giorni dalla data di produzione.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

Confezionato si conserva in frigo a +4°C.
Sfuso, si conserva a +4°C in luogo asciutto.

Stampa scheda prodotto