



COD 003

Capitelli F.lli s.r.l. Soc Unipersonale
Via Borgonovo, 1 – 29011 Borgonovo V.T. (PC)

Scheda tecnica :Prosciutto cotto “Castello” alta qualità

- *Coscia di suino italiano pesante selezionata all'origine per produzione da crudo*
- *Insaporito con uso parsimonioso di salamoia naturale preparata con bolliture di erbe aromatiche .*
- *Disossatura manuale .*
- *Massaggio lento sottovuoto .*
- *Cottura a vapore ad alte temperature costantemente monitorata con controllo di temperatura al cuore del prodotto.*
- **Il prodotto non contiene :** *amidi , proteine isolate di soia , derivati del latte , glutine e polifosfati aggiunti .*
- *Pastorizzato in buste di alluminio quadri strato*
- **Ingredienti come da confezione:** *Carne di suino, sale, zuccheri: destrosio, fruttosio.*
Aromi -
Antiossidante: Sodio- L- ascorbato
Conservanti - sodio nitrito

Parametri Chimici

- CCA < 1x 10 ufc/g
- E. coli < 10 ufc/g
- Salmonella assente in 25g
- Listeria assente in 25

Dichiarazione Nutrizionale
(Reg. UE 1169/11, art. 30, comma 1)

Valori Nutrizionali	su 100 g
ENERGIA Kcal	218
ENERGIA KJ	909
GRASSI (g)	14,56
di cui acidi grassi saturi (g)	5,27
CARBOIDRATI (g)	0,89
di cui zuccheri (g)	0,32
PROTEINE (g)	20,88
SALE (g)	1,55

N.B. Il prodotto non contiene allergeni né loro tracce (Reg. UE 1169/11).

Caratteristiche tecniche

- **Peso medio :** 8.5 – 9.5 kg.
- **Shelf – life:** 150 gg
- **Temperatura di conservazione :** da 0° a + 4°C
- **Imballaggio :** cartone da 2 pezzi .
- **Formato :** botticello .

Rev. 16/01/18