



Affumicatura naturale con legno di faggio. Prodotto crudo stagionato all'aria

Ingredienti: Coscia di suino, sale, spezie

Zuccheri: glucosio, maltodestrina

Conservanti: E 250 nitrito di sodio, E 252 nitrato di potassio

Antiossidante: E 301 ascorbato di sodio

Gli ingredienti possono subire minime variazioni, si veda l'etichetta.

Salmistratura: 18-20 giorni

Asciugatura & affumicatura: 7 giorni da 14° a 18° C.

Stagionatura: ca. 5 mesi da 12° a 14° C.

Shelf life:

- **Sfuso:** a conservazione corretta (temp. massima +15° C e umidità massima di 80%) conservabile fino consumazione
- **Confezionato sottovuoto:** da consumare preferibilmente entro 180 giorni, conservare in frigo da 0° a 4°C.

Allergene: Non presenti

Pronto da mangiare.

Valori nutrizionali medi per	100g
Energia- Energie	1207 kJ / 288 kcal
Grassi – Fett	20 g
Di cui acidi grassi saturi – davon gesättigte Fettsäuren	7,22 g
Carboidrati – Kohlenhydrate	0,10 g
Di cui zuccheri – davon Zucker	0,10 g
Proteine – Eiweiß	26 g
Sale – Salz	3,72 g