

Scheda tecnica

Dati produttore:

Produttore: Recla Srl
Zona produttiva 2, I 39028 Silandro (BZ)
Stabilimento: IT 621 L CE
Zona produttiva 2, I 39028 Silandro (BZ)

Dati prodotto:

Codice materiale: 7490
Descrizione materiale: PROSCIUTTO VILLA BIANCA S/COTENNA 1/2
Codice Ean: 2298295
Descrizione prodotto: Il prosciutto crudo è un prodotto di salumeria ottenuto dalla lavorazione della coscia intera di maiale. La coscia intera viene disossata e rifilata da tendini e grasso, sottoposta a salatura a secco e a stagionatura. Ad ultimazione della stagionatura, il prodotto viene lavato, asciugato, portionato e confezionato sottovuoto.

Ingredienti e indicazioni in etichetta: Ingredienti: carne di suino, sale, destrosio. Conservante: nitrito di sodio. Senza glutine e lattosio.

Colore: tipico rosso/il colore si presenta uniforme tra il rosa e il rosso, strato sottile di grasso bianco

Sapore: dolce, delicato e aromatico tipico del prosciutto crudo

Conservazione e durata:

Temperatura di cons.: conservare a max. +7°C

TMC: 90 giorni

TMC residuo: 85 giorni



S c h e d a t e c n i c a

SAPORI DI MONTAGNA
GENUSS DER BERGE

Confezionamento:

Confezionamento: sottovuoto in termoformatrice

Materiale di confez.: laminato multistrato per uso alimentare

Peso unità di consumo: 2,600 kg
Dimensione unità di cons.: 18,00 x 20,00 x 8,00 cm (lunghezza x larghezza x altezza)

Tipo imballo: 12429 PM STAMPATO "RECLA"
Dimensione unità di imb.: 195,00 x 295,00 x 205,00 mm (lunghezza x larghezza x altezza)
Pezzi x unità di imballo: 2
Peso x unità di imballo: 5,200 kg

Palettizzazione: 16 n° imballi per strato
5 n° strati per bancale
80 n° imballi per bancale

Peso per bancale: 416,000 kg