



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

REV. NOVEMBRE 2022

<b>DENOMINAZIONE PRODOTTO</b>	<b><u>PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO</u></b> <b><u>"PRIMULA" DISOSSATO PRESSATO</u></b> <b><u>DIVINA FOOD</u></b>
<b>CODICE ARTICOLO</b>	450DF
<b>DESCRIZIONE</b>	prodotto stagionato, ottenuto da cosce fresche selezionate di peso compreso tra 11 e 13 kg, provenienti da animali dei migliori allevamenti tedeschi. Dopo la rifilatura, le cosce fresche vengono salate, stagionate, disossate e confezionate sottovuoto
<b>INGREDIENTI</b>	Coscia di suino, sale marino
<b>STAGIONATURA</b>	non meno di 11 mesi
<b>ASPETTO ESTERIORE</b>	pelato a coltello, disossato e pressato, in modo da conferire la caratteristica forma "a chitarra"
<b>INVOLUCRO</b>	confezionato sottovuoto in involucro plastico trasparente ed in rete di nylon
<b>CARATTERISTICHE SENSORIALI</b>	il prosciutto "Primula" è un prodotto estremamente dolce e fragrante, molto gradevole al palato
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	conservare ad una temperatura inferiore a +10°C
<b>PEZZATURA</b>	da 7,5 a 8,2 kg circa
<b>T.M.C. TOTALE</b>	365 giorni
<b>ALLERGENI</b> (riferimento elenco allergeni presenti nel reg. 1169/2011 -Allegato II)	nessuno

### VALORI NUTRIZIONALI

Energia	1088kJ / 261kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	16g 6,3g
Carboidrati di cui zuccheri	0,5g 0g
Proteine	29g
Sale	6,2g

<b>CERTIFICAZIONI</b>	IFS Food; BRC Food; ISO45001; UNI EN ISO 22000; UNI CEI EN ISO 50001; UNI EN ISO 14001; EMAS; SA 8000
-----------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------