

# MARMOROSSO

## NAZIONALE

Lavorato seguendo l'arte che tramandiamo ormai da tre generazioni, questo prosciutto proviene da suini pesanti 100% italiani.

Tale combinazione risulta inevitabilmente vincente ancor prima dell'assaggio. Il risultato è un prodotto sincero e strutturato



### DESCRIZIONE

Coscia di suino intera senza piedino ed ossa tarsiche. Il prodotto si presenta ricoperto di sugna nella parte priva di cotenna.

### ORIGINE INGREDIENTE PRIMARI (Carne di suino)

Carni ottenute da suini Nati, Allevati e Macellati in Italia (ORIGINE: ITALIA ai sensi del DM 06.08.20).

### INGREDIENTI

Carne di suino, Sale Marino.

### COADIUVANTI / RIVESTIMENTO

Sugna (Sugna di suino, farina di riso, sale, pepe).

### OGM

Non sono utilizzati ingredienti che, in accordo con i Regolamenti CE n° 1829/2003 e 1830/2003, debbano essere etichettati come geneticamente modificati o provenienti da OGM.

### ALLERGENI

Non sono utilizzati, né sono presenti all'interno dello stabilimento ingredienti appartenenti all'elenco delle sostanze definite allergeniche o da esse derivate (Direttiva 2003/89/CE, Allegato III bis; e successive modifiche ed integrazioni introdotte dalla Direttiva 2007/68/CE).

### GLUTINE

Sulla base degli ingredienti utilizzati e delle dichiarazioni ricevute dai fornitori di materie prime il prodotto non contiene glutine. Presso la ditta, inoltre, non sono conservati ingredienti o prodotti contenenti glutine.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: colore rosato e marezatura evidente.  
Sapore/Odore: deciso, con aroma persistente.

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

LISTERIA MONOCYTOGENES: Assente in 25 g  
SALMONELLA SPP: Assente in 25 g.

### CARATTERISTICHE CHIMICHE

Aw <= 0,92.

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GRAMMI

ENERGIA	1113 kJ -267 kcal
GRASSI	18 g
di cui saturi	6,1 g
CARBOIDRATI	< 0,5 g
di cui zuccheri	0 g
PROTEINE	26 g
SALE	4,4 g

### CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO

Le modalità di stoccaggio (tipologia di attrezzatura, cartoni, cartonibox,...) devono essere concordate al momento dell'ordine/richiesta di consegna.

### SUGGERIMENTI PER LA CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto.

La sosta prolungata in ambienti ad elevata umidità o temperature troppo basse o troppo elevate può portare all'alterazione delle caratteristiche organolettiche del prodotto.