

MARMOROSSO

PARMA

Da 60 anni siamo impegnati nella produzione di questa eccellenza, risultando tra i soci fondatori del Consorzio.

Tramite cosce forniteci esclusivamente dal nostro macello, siamo in grado di garantire uno standard certificato di selezione e qualità, oltre ad un'omogeneità di prodotto esclusiva, altamente percepibile.



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)

PRODOTTO PARMA DOP: Carni ottenute da suini nati in Italia, allevati in Italia e macellati in Italia presso fornitori riconosciuti nell'ambito del sistema DOP per la produzione del Prosciutto di Parma DOP.

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, uniforme, marezzatura limitata.
Sapore/Odore: dolce, poco salato con aroma caratteristico.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Nel rispetto dei valori definiti dal Piano di Controllo della DOP Prosciutto di Parma Aw \leq 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.