

Fiche Technique

Article	Jambon San Daniele désossé, pelé, cryovac
Description	Dépuis 1970 une loi spéciale protège ce produit et en contrôle la production. On masse seulement du sel de mer sur la viande provenant de porcs italiens sélectionnés, pesant au moins 180 kg. Séchage à l'air pendant minimum 14 mois.
Fabriquant	LEONCINI PROSCIUTTI SPA
N° UE	CE IT 151 L
Marque	LEONCINI
Cod.	LN95071
EAN 13	
Ingrédients	viande de porc, sel de mer.
Additifs	absents
Allergènes	absents
Poids	7.5 KG
Aspect	viande rouge donnant sur le rose quand elle est coupée, goût fin et délicat
Condition.	sous vide en sachet plastique transparent
Tare conditionnement	70.00 g
Collage	2 UN
Dimensions du carton	58 x 37,5 x 13,50 cm
Tare carton	850.00 g
Cartons X Palette	40
Température de conservation	2 C / 7 C
DLC Jours	120
Val nutrition, moyennes (100 g)	1298 Kjoule / 310 Kcal
Val chimiques	Gras: 18,3 g; acides gras saturés: 6,12 g; Glucides : 0,3 g; Sucres : 0 g; Protéines: 25,5 g; Sel: 4,75 g;
Val Microbiologiques	Enterobactériés < 5 ufo/g, Staphylococcus aureus < 50 ufo/g, Salmonelles absents, Listeria monocytogenes absent