



Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

BEDOGNI EGIDIO S.p.A.	FICHE TECHNIQUE PRODUIT MORTADELLA AVEC TRUFFE AESTIVUM COUPE EN DEUX SOUS VIDE	Date ém.	21/11/2017
		Mod.	A2-PA HACCP
		Rév.	00

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Coupes de porc hachées italiennes et ensuite ajouté la graisse de porc en cubes, le sel de mer, les arômes d'épices et les additifs de pétrissage. Le mélange obtenu est ensaché, cuit et refroidi.

INGRÉDIENTS

Viande de porc, trippini de porc, sel de mer, dextrose, truffe Aestivum 2%, arômes, épices. Antioxydant: E301. Conservateur: E250. Correcteur d'acidité: E235.

TAILLE

Kg 5 environ.

TMC

60 jours.

TEMPERATURE DE CONSERVATION

De 0 ° à + 4 ° C

INFORMATIONS SUPPLEMENTAIRES

Allergènes potentiels: contient des noix. Sans gluten.

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

Valeurs moyennes pour 100 grammes	
Énergie kJ/kcal	1088KJ/263Kcal
Matière grasse	22,50 gr.
dont acides gras saturés	8,05 gr.
Glucides	1,0 gr.
dont sucres	0,35 gr.
Protéine	15,0 gr.
Sel	2,46 gr.

PALETTISATION

Dimensions du produit: cm 20 x 20 x 16 (h)

Mesures de carton: cm 51 x 36 x 21 (h)

N. pièces par carton: 2

Composition de la palette: n. 4 cartons par couche, n. 6 couches

Dimensions maximales avec des palettes: cm 80 x 120 x 141 (h)

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

