

SCHEDA TECNICA

Dati produttore:

Produttore:

Zona produttiva 2, I 39028 Silandro (BZ)

Stabilimento: IT 621 L CE

Zona produttiva 2, I 39028 Silandro (BZ)

Dati prodotto:

Codice materiale: 21651

Descrizione materiale: GOURMET STINCO ALPINO ALLE ERBE e 750g

Codice Ean: 8019315216510 GTIN: 98019315216513

Descrizione prodotto: Lo stinco, esclusivamente di coscia, viene marinato,

confezionato sottovuoto e sottoposto ad un processo di cottura

sterilizzante.

in etichetta:

Ingredienti e indicazioni Stinco di suino senza cotenna, marinato e cotto - Ingredienti: carne di suino, sale, sciroppo di glucosio, destrosio, piante

aromatiche, spezie, aromi, aroma naturale. Senza glutine e

lattosio, senza conservanti.

Indicazione dell'origine:

Ulteriori dati caratteristici:

Valori nutrizionali medi per 100g

| Energia | 721 kJ |
|-----------------------------|----------|
| | 172 kcal |
| Grassi | 8,7 g |
| -di cui acidi grassi saturi | 3,3 g |
| Carboidrati | 0,5 g |
| -di cui zuccheri | 0,2 g |
| Proteine | 16 g |
| Sale | 1,1 g |



SCHEDA TECNICA

Colore: marrone, tipico del prodotto

Sapore: delicato, leggermente speziato

Conservazione e durata:

Temperatura di cons.: Conservare al fresco. Una volta aperta la confezione, conservare

in frigorifero e consumare entro due giorni.

TMC: 125 giorni TMC residuo: 120 giorni

Confezionamento:

sottovuoto Confezionamento:

Materiale di confez.: laminato multistrato per uso alimentare

Peso unità di consumo: 0,750 kg

Dimensione unità di cons.: 19,00 x 13,00 x 9,00 cm (lunghezza x larghezza x altezza)

Tipo imballo: 16157 PM STAMPATO "RECLA"

Dimensione unità di imb.: 295,00 x 395,00 x 205,00 mm (lunghezza x larghezza x altezza)

Pezzi x unità di imballo:

Peso x unità di imballo: 6,000 kg

Palettizzazione: n° imballi per strato

n° strati per bancale

40 n° imballi per bancale

Peso per bancale: 240,000 kg