



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

REV. FEBBRAIO 2021

DENOMINAZIONE PRODOTTO

BRESAOLA AFFETTATA

CODICE ARTICOLO

865FC

DESCRIZIONE

prodotto stagionato ottenuto da carne bovina. Dopo la salagione, il prodotto viene insaccato e stagionato. A fine stagionatura, pelato, affettato e confezionato in vaschette

INGREDIENTI

carne di bovino, sale, destrosio, aromi naturali; conservanti: nitrato di potassio, nitrito di sodio.

ASPETTO ESTERIORE

fette disposte in vaschetta di filmato trasparente con l'ausilio di atmosfera protettiva

DIMENSIONI VASCHETTA

217mm X 144mm X 25mm

CARATTERISTICHE SENSORIALI

la fetta si presenta di rosso uniforme, il gusto è leggermente speziato, l'aroma dolce e delicato

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

conservare da +0°C a +4°C

PESO NETTO

90 g a peso fisso

T.M.C. TOTALE

70 giorni

ALLERGENI

nessuno

(riferimento elenco allergeni presenti nel reg. 1169/2011 -Allegato II)

**VALORI NUTRIZIONALI
per 100 g di prodotto**

Energia	644 kJ 152 kcal
Grassi	2,7 g
di cui acidi grassi saturi	0,7 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	32 g
Sale	3,8 g