

Tronchetto Suino 1/2



Tronchetto Suino

Scheda Tecnica	Mezzo Tronchetto Suino
Materie prime	Carni provenienti da Paesi Comunitari. Busto di suino
Tecnologia di preparazione	La carcassa viene disossata, tolettati per eliminare alcuni frammenti di osso e di grasso in eccesso. Sezionata per estrarre la pancia e il lombo corto. La superficie esterna della carcassa viene bruciata per eliminare residui di peli. Il busto viene condito e legato. Cotta al forno a 260°C.
Ingredienti	Carne di Suino; Sale, Pepe, Rosmarino, Aglio.
Confezionamento	In cartoni per alimenti. Sottovuoto da 4.5/5 kg. Cartone da 2 pezzi.
Shelf life	60 gg Sottovuoto.
Temperatura di conservazione	0° a 4°C
Etichetta	Conforme al D.Lgs. 109/92 e r.m.i. e Reg. CEE 178/2002
Tabella nutrizionale	Valori riferiti a 100gr di prodotto
Valore energetico	336 Kcal - 1403KJ
Grassi di cui saturi	5,1 - 2,13 g
Carboidrati totali di cui zuccheri	5,5 < 0,1 g
Proteine	27,44 g
Sale	2,10 g
Fibre	< 0,1 g
Note	E' adatta ad essere consumata calda o fredda

