



## Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

BEDOGNI EGIDIO S.p.A.	<b>TECNISCHE PRODUKTKARTE GUANCIALE STAGIONATO</b>	Ausstellungsdatum	03.12.2018
		Art.	A2-PA HACCP
		Überarb.	01

### INHALTSSTOFFE

Schweinefleisch, Salz, Gewürzmischung, Pfeffer- und Knoblauchpulver.

### ENTHÄLT KEIN ZUGESETZTES GLUTEN – ENTHÄLT WEDER MILCH NOCH MILCHDERIVATE

### VERARBEITUNG

Die Verarbeitung dauert im Durchschnitt 15/20 Tage und sieht die Verwendung von Meersalz für den Lebensmittelgebrauch, von natürlichen Aromen, Gewürzen sowie Knoblauch- und Pfefferpulver vor, die die Würzmischung bilden und dem Endprodukt die geschmacklichen Eigenschaften verleihen, die für das Produkt typisch sind.

### REIFUNG

mindestens 3 Monate.

### AUFBEWAHRUNGSMODALITÄT

An einem kühlen Ort aufbewahren.

### DAUER

unbegrenzt

### STÜCKGRÖSSE

1,5 - 2,5 kg.

### NÄHRWERTANGABEN

Durchschnittswert für 100 g	
Energie kJ/kcal	2698KJ/655Kcal
Fette	68,10 gr.
davon gesättigte Fettsäuren	23,0 gr.
Kohlenhydrate	< 0,5 gr.
davon Zucker	< 0,5 gr.
Proteine	10,5 gr.
Salz	3,60 gr.

### LE NOSTRE CERTIFICAZIONI





## Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

### PALETTIERUNG

Produktmaße: cm 12 x 28 x 9

Kartonmaße: cm 36 x 21 x 51 (h)

Stückzahl pro Karton: 6

Palettenzusammensetzung: n. 4 Kartons pro Schicht, n. 6 Schichten

Gesamtabmessungen mit Paletten: cm 80 x 120 x 141 (h)

### LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

