...per gli Amici

Il nome dice tutto: per gli amici. Per gli amici si tira sempre fuori qualcosa di speciale, il massimo, come una bottiglia di quello buono e quindi anche il miglior prosciutto in assoluto. Stagionato 18 mesi, selezionatissimo sin dall'arrivo delle cosce fresche e accompagnato per tutto questo tempo dall'occhio vigile dell'esperto maestro prosciuttaio, vi farà ricordare fetta dopo fetta la dolcezza e il sapore delle cose fatte con amore

"La Torre"

Prosciutto di Parma disossato LA TORRE

... per gli Amici

PRODOTTO

Nome	Prosciutto Parma La Torre disossato
Codice prodotto	P27
Ingredienti	Coscia suina e sale
Peso	8.0 / 8.8 Kg
Tempo di stagionatura	Minimo 18 mesi
Codice EAN	
Stabilimento di produzione	Salumificio La Torre S.p.A. IT 515 L CE

CONFEZIONAMENTO:

Imballaggio primario	Sottovuoto in termoretraibile
Imballaggio secondario	Cartone 2 DL - 4 DL - 2 GB
Quantità per cartone	2/4
Dimensioni cartone (mm) pressato	565 X 365 X 14 - 560 X 360 X 245 - 595 X 385 X 195 (L x P x H)
Peso netto cartone (kg)	0.658 - 0.803 - 0.819
Dimensioni del pallet (epal pallet) (cm)	80 x 120 x 140 (L X P X H)
N° colli per pallet	20
N° colli per strato	4
N° max strati per pallet	5
Peso netto del pallet (kg)	14

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

Temperatura di stoccaggio	+ 4/8 °C
TMC	180 gg

CRITERI CHIMICO- FISICI (VALORI MEDI):

Proteine	22.75 %
Umidità	59 - 64 %
Sale	4.5 – 6.9 %
Lipidi	9.5 %
Nitriti aggiunti	Assenti
Nitrati aggiunti	Assenti – esclusa la % fisiologica dell'animale
A_w	≤ 0,90 +/- 0,01
Valore energetico (Kcal, KJ)	207 Kcal (858 Joule)

Carica batterica:	
Coliformi fecali	UFC/gr <10
Stafilococchi aureus	UFC/gr <100
Listeria monocytogenes	assente su 25 gr
Salmonella spp	assente su 25 gr