



... *per... per pochi*

*Q*uello che è per pochi,
chiaramente non è per tutti.

Lo troverete nelle migliori
salumerie e punti vendita;
assaporare questo prosciutto
vi farà sicuramente sentire dei
privilegiati del gusto.





Prosciutto di Parma disossato LA TORRE

... per Pochi

PRODOTTO

Nome	Prosciutto Parma La Torre disossato
Codice prodotto	P22
Ingredienti	Coscia suina e sale
Peso	7.2 / 8.8 Kg
Tempo di stagionatura	Minimo 14/16 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)	565 X 365 X 140 - 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 14 (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