



... Gran Culi

*P*rodotto nuovo,
eccezionale e molto pratico
a fette regolari dall'inizio alla
fine, ricavato dalla parte più
nobile della coscia del maiale, la
"culatta", da suini tatuati, nati in
Italia, allevati in Italia, macellati in
Italia, stagionati in Italia. Un vero
successo del Salumificio "La
Torre" e del made in Italy





Gran Culi LA TORRE disossato
... *Gran Culi*

PRODOTTO

Nome	Gran Culi La Torre disossato
Codice prodotto	C51
Ingredienti	Coscia suina s/osso e sale
Peso	4.0 / 5.5 Kg
Tempo di stagionatura	Minimo 10 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 GB
Quantità per cartone	3/4
Dimensioni cartone (mm)	595 x 385 x 195 (L x P x H)
Peso netto cartone (kg)	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)	263 Kcal (1078 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