



Capocollo

DESCRIZIONE Prodotto ottenuto dalla lavorazione di carne di maiale della regione anatomica cervicale, dorsale del collo. Il prodotto finito intero è costituito da capocollo di maiale stagionato ed insaccato in budello naturale.

INGREDIENTI Capocollo di suino, sale, spezie, aromi naturali. Zuccheri: destrosio. Antiossidante: E301. Conservanti: E252 - E250.

CONSERVAZIONE Conservare in luogo fresco ed asciutto ed al riparo dalla luce (prodotto sfuso) o conservare ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C (prodotto sottovuoto).

| VALORI NUTRIZIONALI MEDI | PER 100GR |
|------------------------------|-----------|
| Energia: Kcal/100g | 438 kcal |
| Energia: Kj/100g | 1814 kj |
| Proteine: g/100g | 24 g |
| Carboidrati: g/100g | 0 g |
| di cui zuccheri: g/100g | 0 g |
| Grassi: g/100g | 38 g |
| di cui grassi saturi: g/100g | 15 g |
| Sale: g/100g | 4,9 g |

PESO 1,5 - 2,5kg

CODICI PRODOTTO

ST3321 "Capocollo Stagionato"
ST3321S "Capocollo Stagionato" sottovuoto



Gola

DESCRIZIONE Prodotto ottenuto dalla salatura e stagionatura della gola di suino.

INGREDIENTI Carne di suino, sale, spezie, aromi naturali. Zuccheri: destrosio. Antiossidante: E301. Conservanti: E252, E250.

CONSERVAZIONE Conservare in luogo fresco ed asciutto ed al riparo dalla luce (prodotto sfuso) o conservare ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C (prodotto sottovuoto).

| VALORI NUTRIZIONALI MEDI | PER 100GR |
|------------------------------|-----------|
| Energia: Kcal/100g | 438 kcal |
| Energia: Kj/100g | 1814 kj |
| Proteine: g/100g | 24 g |
| Carboidrati: g/100g | 0 g |
| di cui zuccheri: g/100g | 0 g |
| Grassi: g/100g | 38 g |
| di cui grassi saturi: g/100g | 15 g |
| Sale: g/100g | 4,9 g |

CODICI PRODOTTO

ST910 "Gola"
ST910S "Gola" sottovuoto

