

Coppa di testa in juta

La coppa di testa è un insaccato cotto, tra i più prelibati e preparato con carne di suini italiani. Nasce dall'esigenza di sfruttare anche le parti meno nobili del suino, realizzando un prodotto unico nel suo genere e dal sapore e profumo inconfondibile.

Presenta una resa al taglio ed una uniformità di fetta davvero eccezionali.

Si accompagna con pane, piadine e tigelle.



NUOVO

Definizione merceologica:
Coppa di testa in juta
Codice interno:
SA05
Descrizione prodotto:
Coppa di testa in juta sottovuoto

Marchio:
Naturalgrassi
Prodotto e confezionato da:
Naturalgrassi Srl
Via Somalia 70/B
47122 Forlì (FC)

Temperatura di conservazione:
Tra 0° e +4°C
Ingredienti:
Spolpo di testa di suino, Lingua di suino, Cotenna di suino, Sale, Pepe, Destrosio, Aromi

Antiossidante:
E 301
Conservante:
E 250
Paese di provenienza:
Italia (CE)
Peso Netto singola unità:
Variabile da 10 kg a 12 kg

Peso Lordo singola unità:
Variabile da 10,3 kg a 12,3 kg
Durabilità prodotto:
90 gg dalla data di produzione
Processo produttivo:
Selezione materia prima, Cottura, Lavorazione, Salatura, Insaccatura, Raffreddamento, Confezionamento s/v, Imballaggio
Unità minima di vendita:
1 cartone (2 pezzi)
Tipo di imballo:
Cartone

Contenuto per cartone:
2 pezzi
(peso variabile da 10 kg a 12 kg)
Cartoni per bancale:
40 cartoni
Numero di strati per bancale:
4 strati (10 cartoni a strato)
Dopo apertura confezione:
Conservare in frigo a temperatura tra 0° e +4°C
Consumare entro 15 gg