



Linea "Oro Rosso Coalvi"
BRESAOLA "LA GRANDE"

Rev. 2
del 13.05.2015

Pag.1/1

SCHEMA TECNICA



Un prodotto di elevatissima qualità, che incontra i gusti dei consumatori più esigenti grazie alla naturale tenerezza, alla delicatezza ed alla magrezza della carne dei bovini di Razza Piemontese. Una Bresaola che abbina la rinomata carne di Razza Piemontese alla tradizione, alla scuola ed cultura della Valtellina. Si contraddistingue per il basso contenuto in grasso ed è riconoscibile sul banco per le notevoli dimensioni.

INGREDIENTI: Carne di coscia di bovino di Razza Piemontese, sale, miscela di destrosio, aromi naturali.
Conservanti: E251, E250.

ALLERGENI	CONFEZIONAMENTO	PEZZATURA
Senza glutine. Senza derivati del latte.	Busta in propilene alimentare sottovuoto	trancio 2,5 - 3,5 kg intera 5 - 7 kg

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER 100 GRAMMI DI PRODOTTO

Acqua	63,00 g
Valore energetico	kJ 632
Valore energetico	kcal 151
Grassi di cui saturi	2,50 g 1,00 g
Carboidrati di cui zuccheri	0,10 g 0,10 g
Proteine	31,00 g
Sale	3,80 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia coli	< 100 UFC/g
Stafilococchi coagulasi +	< 100 UFC/g
Clostridi solfito-riduttori	< 100 UFC/g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella spp.	Assente in 25 g

DURATA E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

120 giorni dalla data di produzione, nella confezione originale, chiusa, conservata a temperatura compresa tra 0°C e +4°C. Dopo l'apertura della confezione conservare a temperatura compresa tra 0° e +4°C e consumare preferibilmente entro 15 giorni

Co&Co – ALLEVATORI PIEMONTESI