



MOTTA OTTAVIO



# Very Good Motta

## Prosciutto cotto di alta qualità

CODICE PRODOTTO intero 40400 - a metà 40401

CODICE EAN intero 2717610 - a metà 2717620

NUMERO DI RICONOSCIMENTO IT 1084 L CE

SHELF-LIFE 150 gg

DESCRIZIONE E CENNI PRODUTTIVI prosciutto cotto di alta qualità ottenuto da cosce di suino selezionate una a una, private del geretto; la coscia viene salata mediante iniezione di salamoia, intenerita, zangolata delicatamente, stampata da personale altamente qualificato, cotta a vapore in stampo, raffreddata, confezionata sottovuoto in condizioni controllate, pastorizzata e nuovamente raffreddata

INGREDIENTI coscia di suino, sale, aromi, zucchero, destrosio, antiossidante: E301, conservante: E250

CARATTERISTICHE FISICHE,  
CONFEZIONE E LOGISTICA

Forma: botticello  
Confezionamento: confezionato sottovuoto in bustone alluminato  
Peso medio: intero 8,4 / 8,7 kg - a metà 4,2 / 4,35 kg  
Numero di pezzi per cartone: intero 2 pz - a metà 4 pz  
Dimensioni del cartone (mm) e pallettizzazione: 475 x 310 x 195 - 5 cartoni per strato, bancale da 5 strati  
Tipologia e dimensioni (cm) del bancale: EuroPAL 120 x 80

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE  
(A INIZIO VITA COMMERCIALE)

Stafilococchi coagulasi positivi: < 100 UFC/g  
Anaerobi solfito riduttori: < 10 UFC/g  
Escherichia coli: < 10 UFC/g  
Salmonella: assente in 25 g  
Listeria monocytogenes: assente in 25 g

VALORI MEDI NUTRIZIONALI  
SU 100 g DI PRODOTTO

Energia: 681,0 kJ - 163,0 kcal  
Grassi: 6,0 g  
di cui acidi grassi saturi: 2,5 g  
Carboidrati: 1,0 g  
di cui zuccheri: 1,0 g  
Proteine: 18,0 g  
Sale: 1,8 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Profumo e sapore: profumo attraente, sapore delicato e pronunciato  
Colore: tipico rosa omogeneo  
Consistenza: molto morbida al palato con mantenimento della fetta al taglio

INFORMAZIONI SU OGM E ALLERGENI

non contiene OGM, allergeni e glutine; presente nel prontuario AIC - Associazione Italiana Celiachia - edizione 2020/21

INDICAZIONI PER L'UTILIZZO

prodotto pronto al consumo; non forare la confezione; conservare a una temperatura compresa tra 0 e +4°C; affettare a una temperatura idonea previo adeguato condizionamento; una volta aperta la confezione conservare il prodotto in frigorifero e consumarlo entro 4/5 giorni