PFITSCHER
METZGEREI × SALUMIFICIO

A cuire au four ou dans une poêle, en accompagnement d'une choucroute.

Jarret de porc fumé

Caractère : Le jarret fumé est un produit typique de la région Alto Adige. C'est une cuisse de porc très savoureux, aromatisé en saumure et fumé au bois de hêtre. Idéal cuit au four ou mijoté avec des choux et des pommes de terre.

Ingrédients : Viande de porc, saumure épicée (eau, sel, dextrose, extraits d'épices, arômes, stabilisants : diphosphates, triphosphates ; antioxydant : acide ascorbique, ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium). Les ingrédients peuvent être soumis à des variations minimes, voir l'étiquette.

Stockage : Stocker au froid max. +4 ° C, ne pas exposer à la lumière du soleil.

Dlc. 40 jours sous vide, 30 jours non emballée

Colisage et palettisation

	1/1 crudo sv	1/1 cotto sv
Code	1417	1419
Pièces/Colis	8	8
Colis / Couche	7	7
Couches / Palette	56	56

G. Pfitscher GmbH
Via Roma 20 I-39014 Postal (BZ) T +39 0473 292 358 info@pfitscher.info www.pfitscher.info