PFITSCHER
METZGEREI × SALUMIFICIO

Degustazione

Pronto da mangiare

Particolarmente adatto per pizza e pasta così come nelle insalate e canederli.

Particolarmente adatto per pizza e pasta così come nelle insalate e canederli.

Speck di Mezzena

Carattere Questo Speck arriva di un mezzo maiale. Lo Speck viene salato e speziato tradizionale a mano. Dopo la salmistratura e laaffumicatura con legno di faggio, viene stagionato molto lentamente. Dato il suo sapore molto equilibrato, si presta sia per pasti freddi che anche per la cucina calda.

Ingredienti Carne di suino, sale, destrosio, spezie, estratti di spezie, conservante: nitrito di sodio. Gli ingredienti possono subire minime variazioni, si veda l´etichetta.

Conservazione Conservare al fresco, non esporre ai raggi solari.

Durata del prodotto Sotto vuoto 150 giorni, sfuso 150 giorni.

Imballo

	Lungo - con coscia e spalla	Corto - con spalla senza coscia	Midels - Senza coscia e spalla	Port. sv
Codice	10500	10501	10502	10507
Pezzi / Cartone			15	4
Cartone / Strato			4	20
Strati / Bancale			6	

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