



Degustazione



Pronto da mangiare.



Cuocere in forno o in padella con i crauti.

Stinco suino affumicato

Carattere Lo stinco affumicato è un prodotto tipico dell'Alto Adige. Nasce dallo stinco di prosciutto, salmistrato e poi affumicato su legno di faggio diventa gustosissimo. Si indica per essere cotto al forno, o bollito lentamente con crauti e patate come contorno.

Ingredienti Carne di suino, salamoia speziata (acqua, sale, destrosio, estratti di spezie, aromi, stabilizzanti: difosfati, trifosfati; antiossidanti: acido ascorbico, ascorbato di sodio; conservante: nitrito di sodio). Gli ingredienti possono subire minime variazioni, si veda l'etichetta.

Conservazione Conservare al fresco a max. +4 °C, non esporre ai raggi solari.

Durata del prodotto Sotto vuoto 40 giorni, sfuso 30 giorni

Imballo

	1/1 crudo sv	1/1 cotto sv
Codice	1417	1419
Pezzi / Cartone	8	8
Cartone / Strato	7	7
Strati / Bancale	56	56