

Degustazione

Pronto da mangiare.



Cuocere in forno o in padella con i crauti.

Puntina suino affumicata

Carattere La puntina affumicata è un prodotto tipico dell'Alto Adige. Nasce da una parte pregiata del maiale, salmistrata e poi affumicata su legno di faggio. Si indica per essere gustata saltata in padella, al forno o meglio ancora bollita con crauti e patate come

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

	Alte, cotto	1/2 alte, cotto	Cotto, port.
Codice	1247	1248	1249
Pezzi / Cartone	2	3	20
Cartone / Strato	8	8	8
Strati / Bancale	56	56	56