



Degustazione



Consumare previa cottura



Cuocere in forno o in padella con i crauti.

Carrè suino affumicato

Carattere Il carrè di suino affumicato è un prodotto tipico dell'Alto Adige. Nasce da una parte magrissima del maiale, salmistrata e poi affumicata su legno di faggio. Si indica per essere gustato saltato in padella, o meglio bollito 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 60 giorni, sfuso 40 giorni.

Imballo

	1/2 crudo	1/2 cotto	port. cotto
Codice	1275	1278	1279
Pezzi / Cartone	2	2	14
Cartone / Strato	7	7	12
Strati / Bancale	56	56	96