

	SCHEMA TECNICA PRODOTTO		Codice
ALPE DEL GARDA	File: STPC - Salametto Tremosine.doc	Rev01 del 10/03/16	MS556

NOME PRODOTTO	SALAMETTO TREMOSINE		
DESCRIZIONE PRODOTTO	Insaccato di puro suino stagionato in budello naturale. Colore prodotto: rosso per la parte magra, bianco per la parte grassa. Caratteristica del prodotto: senza latte in polvere (lattosio), senza glutine, alta qualità della materia prima.		
CODICE PRODOTTO	MS556	BOLLO CE STABILIMENTO PRODUZIONE	IT 9-186L CE

INGREDIENTI	Carne di suino, sale, destrosio, saccarosio, spezie, aromi naturali, antiossidante: E300. Conservante: E252. Senza glutine e lattosio		
ALLERGENI	Come ingredienti:	---	
	Presenze in tracce:	---	

PEZZATURA	250 g circa
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	max +10°C

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g	Parametri	Valori
	Energia	1492 kj (357 kcal)
	Grassi	27 g
	di cui acidi grassi saturi	8 g
	Carboidrati	0 g
	di cui zuccheri	0 g
	Proteine	26 g
	Sale	3 g



alpe del garda Tremosine Brescia

cooperativa caseificio • agriturismo • azienda agricola produzione latte e carne
 via provinciale, 1 • 25010 Tremosine (BS) • p.i. 00633810981 • c.f. 01507620175
www.alpedelgarda.it • info@alpedelgarda.it • tel. 0365 953050 – fax 0365 953181

