

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**  
(valori medi per 100 g)

ENERGIA	1087 kJ - 261 kcal
GRASSI	16,2 g
di cui saturi	5,4 g
CARBOIDRATI	0,1 g
di cui zuccheri	0,1 g
PROTEINE	28,6 g
SALE	5,4 g

# Coscia stagionata Lingotto

## Coscia stagionata Lingotto della Valsellustra taglio gran speck Carne di suino: origine UE

DENOMINAZIONE	Coscia stagionata Lingotto della Valsellustra taglio gran speck
ASPETTO	Coscia di suino taglio gran speck dalla caratteristica forma rettangolare
COLORE	Al taglio rosa-rosso inframezzato dal bianco delle parti grasse
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Sapore dolce, aroma profumato
PERIODO DI STAGIONATURA	Variabile a seconda del peso fresco e della proporzione tra muscolatura e parte grassa
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	Coliformi totali: assenti Stafilococchi aurei: assenti Salmonella: assente/25g Listeria m.: assente/25g
IMBALLAGGIO	Conforme alle disposizioni vigenti
ETICHETTATURA	Conforme alle disposizioni vigenti
INGREDIENTI	Carne di suino, sale Zuccheri: destrosio, saccarosio Antiossidante: E300 Conservanti: E252 Aromi e spezie
INIZIO STAGIONATURA	Sulla coscia e/o sul ddt
LOTTO	Sulla coscia e/o sul ddt
SCADENZA	Dove obbligatoria per legge su etichetta e/o ddt

**Prosciuttificio Valsellustra s.r.l.**

Via Valsellustra 15 40020 Casalfiumanese (Bo) Tel e Fax 0542 684287/684080 Tel 0542 088003  
[www.prosciuttificio-valsellustra.it](http://www.prosciuttificio-valsellustra.it)