



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

### Prosciutto crudo Affumicato "Il Fumât "

#### IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

COD. PROD.	DESCRIZIONE	COD. PROD.	DESCRIZIONE	COD. PROD.	DESCRIZIONE	COD. PROD.	DESCRIZIONE
01002	INTERO CON OSSO	01004	INTERO SENZA OSSO	01006	TRANCIO	00212	AFFETTATO IN VASCHETTA ATM

#### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

L'esclusivo prosciutto crudo affumicato "Il Fumât" viene prodotto da La Glacere seguendo la tradizione e le più avanzate tecnologie del settore. L'affumicatura è fatta tradizionalmente con legno di Faggio.

#### PARTICOLARITÀ DEL PRODOTTO

Il prosciutto crudo affumicato "Il Fumât" è *privo di allergeni ed è adatto ai consumatori affetti da celiachia in quanto è senza glutine*  
Estetica: Il prosciutto intero con osso si presenta con lo zampino e di colore marrone chiaro; una volta affettato le fette sono di colore rosso-rosato nella parte magra, con profili e striature di grasso bianco.  
Flavour: dal profumo intenso, al gusto risulta un'affumicatura leggera e delicata lasciando un retrogusto più marcato. Consistenza: morbido al taglio.

#### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Prosciutto crudo affumicato naturalmente con solo legno di Faggio.  
Categoria di prodotto: prosciutto crudo stagionato; Categoria di processo: carne cruda salata e stagionata.

#### TIPO DI IMPIEGO DEL PRODOTTO

Si consuma previa eliminazione della cotenna e della sugna-stucco e quindi affettato.

#### DICHIARAZIONE INGREDIENTI IN ETICHETTA

Coscia di suino italiano, sale marino italiano. Origine: Italia.

#### COADIUVANTE TECNOLOGICO

Sugna/stucco: impasto costituito da grasso suino, farina di riso.

#### SHELF-LIFE (TMC) E TEMPERATURA DI TRASPORTO/CONSERVAZIONE

Intero C/O : Termine minimo di conservazione (TMC) di 12 mesi. Conservare in ambienti freschi ed asciutti a temperature non superiori a 18°C.  
Disossato intero o in tranci confezionati in sacchetti sottovuoto: 6 mesi a temperature comprese tra 0° e +4 °C mantenuti nelle confezioni integre.  
Affettato in vaschetta ATM: 120 giorni a temperatura tra 0° e +4 °C mantenuti nelle confezioni integre.

#### DESCRIZIONE DELLA LINEA DI LAVORAZIONE

Selezione al ricevimento cosce suine, Rifilatura, Tempering, 1° salatura, Ripasso o 2° salatura, Pressatura, Preriposo, Toelettatura, Riposo, Rinvenimento, Lavaggio, Asciugatura, Prestagionatura, Stuccatura, Stagionatura, Affumicatura (eventuale disosso, confezionamento).

#### CONFEZIONAMENTO E UNITÀ LOGISTICA DI VENDITA (TIPO PALLET)

PRODOTTO	CONFEZIONE	IMBALLAGGIO	PALLETTIZZAZIONE BANCALE EPAL
INTERO C/O	TAL QUALE PESO: variabile (di media 9,5/10Kg)	CARTONE : 760 (P) x 4390(L) x 190(H) mm; 2 PEZZI PER CARTONE	cartoni per pallet:15 piani per pallet:5 cartoni per piano:3
DISSOATO	SACCO PLASTICO TERMORETRAIBILE PESO: variabile (di media 6.8/7,5 Kg)	CARTONE: 590 (P)x 390(L)x 184 (H) 2 PEZZI PER CARTONE	cartoni per pallet: 20 piani per pallet:5 cartoni per piano:4
A 1/4	SACCO PLASTICO TERMORETRAIBILE PESO: variabile (di media 1.5/3 kg)	CARTONE: 590 (P)x 390(L)x 184 (H) 6/8/10 PEZZI PER CARTONE	cartoni per pallet: 20 piani per pallet:5 cartoni per piano:4
ATM	VASCHETTA ALIMENTARE	CARTONE: : 590 (P)x 390(L)x 184 (H) 28 PEZZI PER CARTONE	cartoni per pallet: 20 piani per pallet:5 cartoni per piano:4

La GLACERE srl

Via Osoppo 9  
San Daniele del Friuli  
33038 Udine - Italy  
P.iva 02735940302

Tel. +39 0432 954102  
Fax +39 0432 944628

www.laglacere.it  
info@laglacere.it



**PRESENZA DI ALLERGENI**

ALLERGENI		PRODOTTO PER CELIACI	
<input type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G. DI PRODOTTO**

**Valori nutrizionali medi per 100 g:**

Energia	1145 kJ/275 kcal
Grassi	19 g
di cui Acidi grassi saturi	6,5 g
Carboidrati	0 g
di cui Zuccheri	0 g
Proteine	26 g
Sale	4,4 g



**La GLACERE srl**

Via Osoppo 9  
San Daniele del Friuli  
33038 Udine - Italy  
P.iva 02735940302

Tel. +39 0432 954102  
Fax +39 0432 944628

www.laglacere.it  
info@laglacere.it