



Capocollo

Un'esplosione di sapori!

Il nostro capocollo è senza dubbio un prodotto di straordinaria prelibatezza e soprattutto di grande qualità!

I capocolli Covelli sono il risultato di un lavoro certosino che comincia dalla salatura a secco della coppa di maiale (soltanto suini nazionali!!!), esclusivamente con spezie naturali, dopo circa due settimane viene insaccato in budello naturale e legato a mano. In seguito il capocollo viene fatto stagionare per circa 90/120 giorni.

Assaporandolo si può sperimentare un'eccezionale esplosione di sapori e di profumi della nostra terra.

confezione
sottovuoto
con etichetta



ingredienti	carne di suino nazionale, sale, spezie e aromi naturali, zuccheri: destrosio e saccarosio, antiossidanti: acido ascorbico, conservanti: nitrito di sodio e nitrito di potassio.
parte anatomica	suino pesante
budello naturale	calibro
peso confezione	1.600 g circa
tipo confezione	sottovuoto
conservazione	in luogo fresco e asciutto
shelf life	180 giorni
dimensione cartone	380 x 280 x 200
pezzi per cartone	8
cartoni per strato pallets	8
strati per pallets	5
cartoni per pallets	40
dimensioni pallets	120 x 80

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g di prodotto	
Energia	1253 kJ - 326 kcal
Grassi	21,1 g
di cui acidi grassi saturi	3,0 g
Carboidrati	5,0 g
di cui zuccheri	1,8 g
Proteine	23,0 g
Sale	3,9 g

INGREDIENTI: Carne di suino, sale, spezie, aromi naturali, zuccheri: destrosio e saccarosio, antiossidanti: acido ascorbico, conservanti: nitrito di sodio e nitrito di potassio. Conservare in luogo fresco e asciutto.

DEICAZIONE NUTRIZIONALE:
Valori medi per 100 g
Energia 1253 kJ / 326 kcal
Grassi 21,1 g
di cui acidi grassi saturi 3,0 g
Carboidrati 5,0 g
di cui zuccheri 1,8 g
Proteine 23,0 g
Sale 3,9 g

Prodotto e confezionato da:
Covelli Portofino Maria
Via G. Di Vittorio, 2
85024 - Palazzo San Giovanni (PD)
Tel. 0972.45124 - Fax 0972.40921
www.covellisalumi.it

Confezionato sottovuoto. Da consumare preferibilmente entro il
Da vendere a peso
Tara g. e