

Mini Market



di TAUFER SILVIO & C. s.a.s.
Via Laghetto n° 6
38054 PRIMIERO SAN

MARTINO DI CASTROZZA (Tn)

Tel. 0439 68125 E-mail info@minimarkettaufer.it

Pec- minimarkettaufer@email.bz.it

www.minimarkettaufer.it

C.FISC-P.IVA 01423670221

Reg. Imp. TN 205/16971 - CCIAA 136334 - Trib. 16971

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	
PROSCIUTTO TIROLESE	
CODICI PRODOTTO	755-757-721
CODICI EAN PESO VARIABILE	2105755000003 2105757000001 2105721000006

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

il prosciutto tirolese è uno speck cotto affumicato ricavato dalla fesa o dalla coscia del maiale per poi essere cotto e affumicato con legno di faggio. consigliamo di consumarlo affettato con salsa di kren/rafano oppure semplicemente tagliato a fetta larga e saltato in padella accompagnato da patate

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE:	Rosato
ODORE:	aromatico e speziato
SAPORE:	Gradevolmente sapido, leggermente affumicato
CONSISTENZA:	Compatta al Taglio
ASPETTO:	Rosato con colorazione bruna della parte esterna

Formati disponibili

				
--	--	--	--	--

Prosciutto Tirolese

Formato da 900 a 2 kg

Stabilimento di produzione 1

Lavorazione iniziale

Mini Market Tauffer
Via Laghetto 6 38054
Primiero San Martino di Castrozza

Modalità di confezionamento

Sfuso o Sottovuoto busta plastica Trasparente Pa
Pe

Modalità di Recupero imballaggio

Se sottovuoto Rifiuto Plastico /secondo raccolta
differenziata comunale

Scadenza e conservazione

Modalità di conservazione C°	0°/+4	Temperatura Mezzo di trasporto	Max 10 c°
Consumarsi preferibilmente entro	93 giorni	Vita residua minima a consegna	30 giorni
Canali di Vendita	Diretto e Ho.Re.Ca a livello Locale		
Destinazione d'uso	Pubblico generale		

Ingredienti carne di suino, sale, saccarosio, spezie (SENAPE), Conservante E250,



DENOMINAZIONE COMMERCIALE	
PROSCIUTTO TIROLESE	
CODICI PRODOTTO	755-757-721
CODICI EAN PESO VARIABILE	2105755000003 2105757000001 2105721000006

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 g di prodotto

Energia Kj	835
Energia kcal	200
Grassi g	12
di cui acidi grassi saturi %	4
Carboidrati g	0
di cui zuccheri g	0
Proteine g	23
Sale g	2.2

Caratteristiche microbiologiche e chimico fisiche		
Enterobatteri	UFC/g	<10 ²
Staffilococchi coagulasi +	UFC/g	<10 ²
Anaerobi Solfiti riduttori	UFC/g	<10 ²
Salmonella	UFC/g	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	UFC/g	Assente in 25 g

Modulo di dichiarazione allergeni-direttiva ce 89/2003 III bis e direttiva CE 142/2006 e Successivi Aggiornamenti

Allergeni	SI/NO	Nome specifico della Sostanza
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	
Uova e prodotti a base di uova	NO	
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	
Soia e prodotti a base di soia	NO	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	NO	
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	
Senape e prodotti a base di senape	NO	
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	NO	
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	

OGM O DERIVATI DA OGM	(Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 e s.m.i.): non sono utilizzati ingredienti derivati da o contenenti Organismi Geneticamente Modificati.
ETICHETTATURA	Prodotto etichettato in conformità al Reg. UE 1169/11
NOTA	Il contenuto della presente scheda può subire modifiche ed aggiornamenti anche senza preavviso.

VERSIONE DEL 15 02 2022