

FICHE TECHNIQUE

CECINA DE LEON

IDENTIFICATION DU PRODUIT

CATEGORIE OFFICIELLE	Cecina de Leon
DESCRIPTION	Produit élaboré à partir des trains postérieurs du bovins de plus de 400kg uniquement. Chaque pièce répond à un long processus de salage pour provoquer la déshydratation ainsi que pour prolonger la conservation. Toutes les pièces sont soumises à un processus de fumage, pour terminer sur une longue période de séchage et d'affinage. Toutes ces procédures sont propres aux caractéristiques organoleptiques typiques du produit.
ORIGINE	Produits issus de bœufs de race Blonde de Galice

CONDITIONS DE VENTE

FORMAT DE VENTE ET CODES ARTICLES	Pièce entière	RUB3
	tranché 100g	RUB4
CARACTERISTIQUES D'EMBALLAGE	Chaque unité est conditionnée individuellement dans un plastique fermé sous vide	
DLC	12 mois	
TEMPERATURE DE CONSERVATION	A conserver dans un milieu réfrigéré de 0 à 4°C	
INSTRUCTIONS A L'USAGE	Consommer à température ambiante après avoir extrait le produit de l'emballage sous température ambiante pendant 15-20 minutes	

COLISAGE

POIDS ET DIMENSIONS	Pièce entière	Poids net: 2 kg env.
	tranché	Poids net: 100g

COMPOSITION

INGREDIENTS	Viande de bœuf, sel, fumage naturel au chene
PRESENCE OGM	NON
PROPRIETES NUTRITIONNELLES	Calories : 315 Kcal Teneur en protéines : 37,5g Graisses : 18,2g Hydrates de carbone : 0,5g
CARACTERISTIQUES PHYSIQUES/CHIMIQUES	pH : entre 5,5 et 6,0 a : entre 0,80 et 0,90 et diminue au cours du temps (ne favorise pas le développement de la Listeria)

QUALITE , CONTRÔLE ET TRACABILITE

NUMERO D'AGREMENT SANITAIRE	10.03849/LE CE
-----------------------------	----------------

PHOTOS PRODUITS



Cecina de Leon sans os (CEC1)

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. En cas d'écart entre cette fiche et l'emballage, ce dernier fait foi.