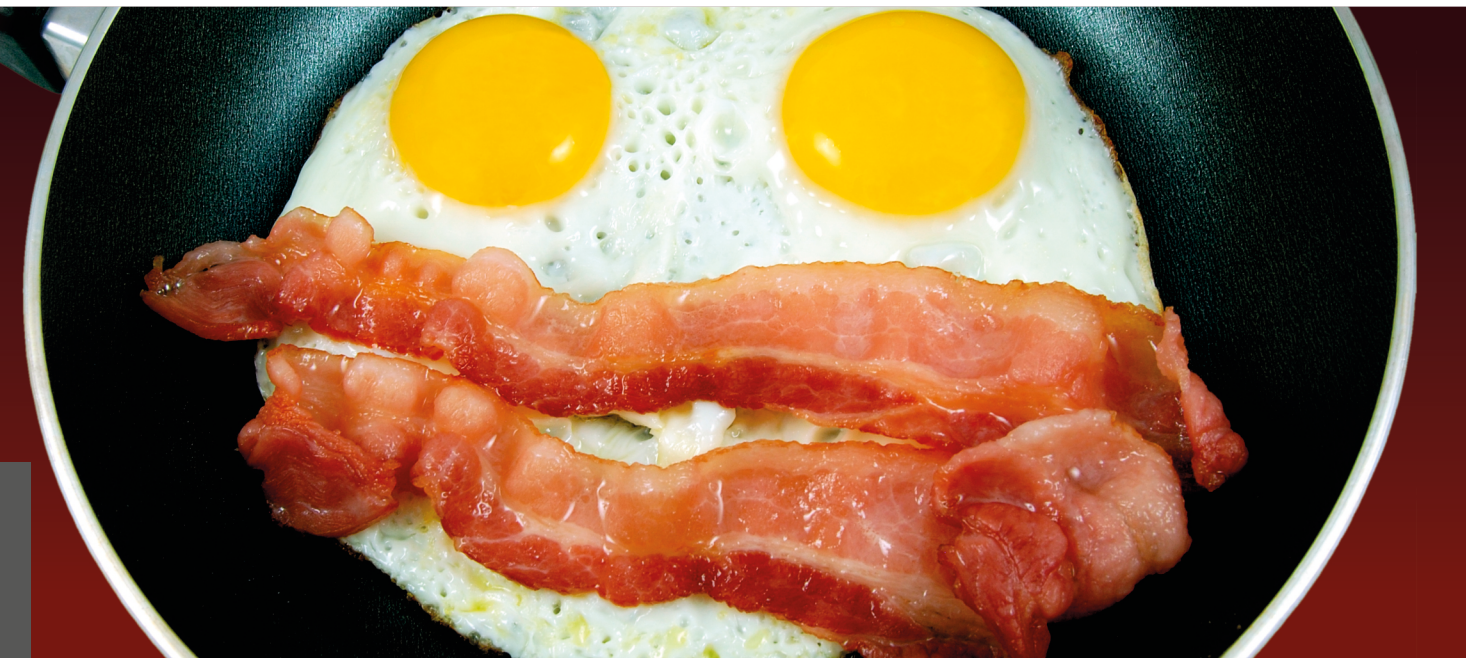




Rok upotrebe je 100 dana, ako se čuva do 15°C
a transportuje u transportnim kutijama.

Pakovanja su od po 5 i 10 kg.

Pančeta rinfuz bar kod : 8606105702225
težinski bar kod: 2745222XXXXXC
Pančeta vakum bar kod : 8606100230600
težinski bar kod : 2713860XXXXXC



PANCETA

SUVA SLANINA



Pančeta spada u grupu „suva slanina“ a proizvodi se po važećem «Pravilniku o kvalitetu usitnjenog mesa, poluproizvoda od mesa i proizvoda od mesa», standardima kvaliteta ISO 9001 i sistemu bezbednosti HACCP.

Pančeta je proizvedena odabirom svinja visokog kvaliteta. Pravilnim oblikovanjem grudnotrbušnog dela sa kožom bez rebara soli se u salamuri utrljavanjem. Ovako usoljene table odležavaju u hladnim prostorijama, nakon čega se stavljaju na zasušivanje, hladno dimljenje dimom od bukovine, sušenje i zrenje do optimalnih parametara gotovih proizvoda.

Gotov proizvod je relativno pravilnog oblika žutosmeđe do smeđe boje u preseku mesnati delovi crvenkaste boje su prošarani finim belim masnim tkivom.

Miris i ukus su karakteristični za ovu vrstu proizvoda gde miris dima proizvodu daje posebnu notu.

Sastojci: grudno trbušni deo svinje, sa pripadajućim masnim tkivom i kožom, kuh.so, natrijum nitrit E 250;

