



GALANTINA PICERNESE METÀ/INTERA SOTTOVUOTO

Pezzatura 2.500/5.000 gr	Descrizione Galantina picernese trancio intero sottovuoto, semipiccante con aceto e alloro	Modalità di conservazione Conservare da +1 a +7 gradi C.		Tempo di stagionatura -
Ingredienti Magro suino di testa 100% italiano, cotenna suina, sale, aceto, alloro, peperoncino piccante, spezie. Conservante E250.		Valore nutrizionale medio PER 100 gr DI PRODOTTO		
		ENERGIA kj 1397 kcal 337 SOSTANZE GRASSE TOT..... gr 28,7 GRASSI SATURI gr 11,9 CARBOIDRATI gr 0,1 ZUCCHERI..... gr 0,1 PROTEINE..... gr 19,6 SALE gr 2,4		
Imballaggio Cartone da 5kg (320x260x180), 10kg (520x320x150), 15kg (520x320x210)				
Scadenza 150 giorni	Allergeni e glutine assenti	Codice articolo 14	Codice EAN 2205699	