



CAPOCOLLO PICERNESE STAGIONATO DOLCE METÀ SOTTOVUOTO

Pezzatura 700/800 gr	Descrizione Capocollo picernese stagionato dolce metà sottovuoto	Modalità di conservazione Conservare in luogo fresco max 18 gradi C. Tempo di stagionatura 120/150 giorni	
Ingredienti Carne suina 100% italiana, sale, destrosio, saccarosio, aromi e spezie, antiossidante E300-E301, conservante E250-E252.		Valore nutrizionale medio PER 100 gr DI PRODOTTO ENERGIA kj 172 kcal 705 SOSTANZE GRASSE TOT. gr 9,8 GRASSI SATURI gr 1,8 CARBOIDRATI gr 0,6 ZUCCHERI..... gr 0,2 PROTEINE..... gr 20,5 SALE gr 0,4	
Imballaggio Espositore 3kg (240x152x230), cartone da 5kg (320x260x180), 10kg (520x320x150), 15kg (520x320x210)		Codice articolo 52	Codice EAN 2209995
Scadenza 240 giorni	Allergeni e glutine assenti		