



GUANCIALE STAGIONATO METÀ/INTERO

Pezzatura 700/1.400 gr	Descrizione Guanciale stagionato intero o per metà sottovuoto con paprica dolce	Modalità di conservazione Conservare in luogo fresco Tempo di stagionatura 50/60 giorni	
Ingredienti Carne suina 100% italiana, sale, aromi, pepe, o peperone dolce, antiossidante E300-E301, conservante E252-E250.		Valore nutrizionale medio PER 100 gr DI PRODOTTO ENERGIA kj 1095 kcal 267 SOSTANZE GRASSE TOT..... gr 21 GRASSI SATURI gr 13,5 CARBOIDRATI gr 1 ZUCCHERI..... gr 0,1 PROTEINE..... gr 18,6 SALE gr 0,7	
Scadenza 150 giorni	Allergeni e glutine assenti	Codice articolo 72R	Codice EAN 2517231
Imballaggio Cartone da 5kg (320x260x180), 10kg (520x320x150), 15kg (520x320x210)			