



LARDELLO ALLE ERBE METÀ/INTERO SOTTOVUOTO

Pezzatura 1.500/3.000 gr	Descrizione Lardello stagionato alle erbe intero o metà sottovuoto	Modalità di conservazione Conservare in luogo fresco max 18 gradi C.	Tempo di stagionatura 60/90 giorni																												
Ingredienti Carne suina 100% italiana, sale, aromi, destrosio, saccarosio, erbe aromatiche 0,5%, antiossidante E301, conservante E250.	Valore nutrizionale medio PER 100 gr DI PRODOTTO <table> <tr> <td>ENERGIA</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>SOSTANZE GRASSE TOT.....</td><td>gr 27</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>GRASSI SATURI</td><td>gr 15,1</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>CARBOIDRATI</td><td>gr 1</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>ZUCCHERI.....</td><td>gr 0,2</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>PROTEINE.....</td><td>gr 21,1</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>SALE</td><td>gr 0,8</td><td></td><td></td></tr> </table>			ENERGIA				SOSTANZE GRASSE TOT.....	gr 27			GRASSI SATURI	gr 15,1			CARBOIDRATI	gr 1			ZUCCHERI.....	gr 0,2			PROTEINE.....	gr 21,1			SALE	gr 0,8		
ENERGIA																															
SOSTANZE GRASSE TOT.....	gr 27																														
GRASSI SATURI	gr 15,1																														
CARBOIDRATI	gr 1																														
ZUCCHERI.....	gr 0,2																														
PROTEINE.....	gr 21,1																														
SALE	gr 0,8																														
Imballaggio Cartone da 5kg (320x260x180), 10kg (520x320x150), 15kg (520x320x210)																															
Scadenza 240 giorni	Allergeni e glutine assenti	Codice articolo 73	Codice EAN 2200002																												