



SALUME PICERNESE AGLIANICO INTERO E TRANCI SOTTOVUOTO

Pezzatura Intero 900/1.000 gr Tranci 350/450 gr	Descrizione Salume picernese aglianico intero e tranci sottovuoto	Modalità di conservazione Conservare in luogo fresco max 18°C.	Tempo di stagionatura 35/45 giorni
Ingredienti Carne suina 100% italiana, sale, destrosio, saccarosio, aromi e spezie, aglio, vino aglianico 3%, antiossidante E300-E301, conservante E250-E252.	Valore nutrizionale medio PER 100 gr DI PRODOTTO ENERGIA kj 1558 kcal 380 SOSTANZE GRASSE TOT.gr 30,3 GRASSI SATURI gr 9,7 CARBOIDRATI gr 1,6 ZUCCHERI..... gr 0,5 PROTEINE.....gr 25,3 SALEgr 0,16		
Imballaggio Espositore 3kg (240x152x230), cartone da 5kg (320x260x180), 10kg (520x320x150), 15kg (520x320x210)			
Scadenza 240 giorni	Allergeni e glutine Assenti	Codice articolo 20 e 20T	Codice EAN 2577567