



LOMBO STAGIONATO A TRANCI SOTTOVUOTO

Pezzatura 350/450 gr	Descrizione Lombo stagionato tranci sottovuoto	Modalità di conservazione Conservare in luogo fresco max 18 gradi C.	Tempo di stagionatura 90/120 giorni
Ingredienti Carne suina 100% italiana, sale, aromi, destrosio, saccarosio, antiossidante E300-E301, conservante E250-E252.	Imballaggio Espositore 3kg (240x152x230), cartone da 5kg (320x260x180), 10kg (520x320x150), 15kg (520x320x210)	Valore nutrizionale medio PER 100 gr DI PRODOTTO ENERGIA kj 640 kcal 156 SOSTANZE GRASSE TOT..... gr 8 GRASSI SATURI gr 2 CARBOIDRATI gr 0,1 ZUCCHERI..... gr 0 PROTEINE..... gr 21 SALE gr 0,55	
Scadenza 240 giorni	Allergeni e glutine assenti	Codice articolo 54T	Codice EAN 2214018