



PANCETTA TESA STAGIONATA INTERA

Pezzatura 3.000/3.600 gr	Descrizione Pancetta tesa stagionata intera	Modalità di conservazione Conservare in luogo fresco max 18 gradi C. Tempo di stagionatura 40/60 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 1796 kcal 438 SOSTANZE GRASSE TOT. gr 43,6 GRASSI SATURI gr 12 CARBOIDRATI gr 1 ZUCCHERI..... gr 0,3 PROTEINE..... gr 10,5 SALE gr 0,9	
Imballaggio Cartone da 5kg (320x260x180), 10kg (520x320x150), 15kg (520x320x210)	Allergeni e glutine assenti	Codice articolo 05	Codice EAN -
Scadenza -	Allergeni e glutine assenti	Codice articolo 05	Codice EAN -