



PANCETTA TESA PICCANTE STAGIONATA METÀ SOTTOVUOTO

Pezzatura 1.500/1.800 gr	Descrizione Pancetta tesa piccante stagionata metà sottovuoto	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 1365 kcal 333 SOSTANZE GRASSE TOT. gr 27,9 GRASSI SATURI gr 9,6 CARBOIDRATI gr 0,5 ZUCCHERI..... gr 0,1 PROTEINE..... gr 20 SALE gr 0,7		
Imballaggio Cartone da 5kg (320x260x180), 10kg (520x320x150), 15kg (520x320x210)			
Scadenza 240 giorni	Allergeni e glutine assenti	Codice articolo 56P	Codice EAN 2099970