



PANCETTA TESA STAGIONATA PICCANTE STECCATA INTERA

Pezzatura 3.000/3.600 gr	Descrizione Pancetta tesa stagionata piccante steccata intera	Modalità di conservazione Conservare in luogo fresco max 18 gradi C. Tempo di stagionatura 40/60 giorni	
Ingredienti Carne suina UE, 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 10kg (520x320x150), 15kg (520x320x210)			
Scadenza -	Allergeni e glutine assenti	Codice articolo 05PS	Codice EAN -