



PROSCIUTTO CRUDO NAZIONALE STAGIONATO TRANCI SOTTOVUOTO

Pezzatura 600/1.000 gr	Descrizione Prosciutto crudo nazionale stagionato tranci sottovuoto	Modalità di conservazione Conservare da +2°C a +6°C Tempo di stagionatura -																					
Ingredienti Carne suina italiana, sale. (SENZA CONSERVANTI AGGIUNTI)	Valore nutrizionale medio PER 100 gr DI PRODOTTO <table> <tr> <td>ENERGIA</td><td>kj 1200</td><td>kcal 287</td></tr> <tr> <td>SOSTANZE GRASSE TOT.....</td><td>gr 19</td><td></td></tr> <tr> <td>GRASSI SATURI</td><td>gr 11</td><td></td></tr> <tr> <td>CARBOIDRATI</td><td>gr 0,2</td><td></td></tr> <tr> <td>ZUCCHERI.....</td><td>gr 0</td><td></td></tr> <tr> <td>PROTEINE.....</td><td>gr 28,5</td><td></td></tr> <tr> <td>SALE</td><td>gr 5</td><td></td></tr> </table>		ENERGIA	kj 1200	kcal 287	SOSTANZE GRASSE TOT.....	gr 19		GRASSI SATURI	gr 11		CARBOIDRATI	gr 0,2		ZUCCHERI.....	gr 0		PROTEINE.....	gr 28,5		SALE	gr 5	
ENERGIA	kj 1200	kcal 287																					
SOSTANZE GRASSE TOT.....	gr 19																						
GRASSI SATURI	gr 11																						
CARBOIDRATI	gr 0,2																						
ZUCCHERI.....	gr 0																						
PROTEINE.....	gr 28,5																						
SALE	gr 5																						
Imballaggio Cartone da 5kg (320x260x180), 10kg (520x320x150), 15kg (520x320x210)																							
Scadenza 240 giorni	Allergeni e glutine assenti	Codice articolo 58																					
		Codice EAN 2210013																					