



SALAME SPIANATA PICCANTE METÀ SOTTOVUOTO

Pezzatura 1.500/1.700 gr	Descrizione Salame spianata piccante metà sottovuoto	Modalità di conservazione Conservare in luogo fresco max 18 gradi C.	Tempo di stagionatura 50/60 giorni
Ingredienti Carne suina 100% italiana, sale, destrosio, saccarosio, aromi e spezie, antiossidante E300, conservante E250-E252.	Imballaggio Cartone da 5kg (320x260x180), 10kg (520x320x150), 15kg (520x320x210)	Valore nutrizionale medio PER 100 gr DI PRODOTTO ENERGIA kj 939 kcal 229 SOSTANZE GRASSE TOT. gr 16,6 GRASSI SATURI gr 6,8 CARBOIDRATI gr 11,3 ZUCCHERI gr 3 PROTEINE gr 9,2 SALE gr 0,3	
Scadenza 240 giorni	Allergeni e glutine assenti	Codice articolo 64P	Codice EAN 2419628