



SALAME TIPO UNGHERESE METÀ SOTTOVUOTO

Pezzatura 1.700/2.000 gr	Descrizione Salame tipo ungherese metà sottovuoto	Modalità di conservazione Conservare in luogo fresco max 18 gradi C.																					
		Tempo di stagionatura 60/90 giorni																					
Ingredienti Carne suina UE, sale, destrosio, aromi e spezie, antiossidante E301, conservante E250-E252.	Valore nutrizionale medio PER 100 gr DI PRODOTTO <table> <tr> <td>ENERGIA</td><td>kj 1421</td><td>kcal 342</td></tr> <tr> <td>SOSTANZE GRASSE TOT.</td><td>gr 27</td><td></td></tr> <tr> <td>GRASSI SATURI</td><td>gr 10</td><td></td></tr> <tr> <td>CARBOIDRATI</td><td>gr 0,5</td><td></td></tr> <tr> <td>ZUCCHERI.....</td><td>gr 0</td><td></td></tr> <tr> <td>PROTEINE.....</td><td>gr 24</td><td></td></tr> <tr> <td>SALE</td><td>gr 2,7</td><td></td></tr> </table>		ENERGIA	kj 1421	kcal 342	SOSTANZE GRASSE TOT.	gr 27		GRASSI SATURI	gr 10		CARBOIDRATI	gr 0,5		ZUCCHERI.....	gr 0		PROTEINE.....	gr 24		SALE	gr 2,7	
ENERGIA	kj 1421	kcal 342																					
SOSTANZE GRASSE TOT.	gr 27																						
GRASSI SATURI	gr 10																						
CARBOIDRATI	gr 0,5																						
ZUCCHERI.....	gr 0																						
PROTEINE.....	gr 24																						
SALE	gr 2,7																						
Imballaggio Cartone da 6kg (320x260x180), 10kg (520x320x150), 15kg (520x320x210)																							
Scadenza 240 giorni	Allergeni e glutine assenti	Codice articolo 78																					
		Codice EAN 2100220																					