



PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO C/OSSO NAZIONALE

Pezzatura 10/11 kg	Descrizione Prosciutto crudo stagionato con osso nazionale	Modalità di conservazione Conservare in luogo fresco max 18 gradi C.	Tempo di stagionatura 18 mesi
Ingredienti Carne suina italiana, sale. Conservare da +2°C a +6°C (SENZA CONSERVANTI AGGIUNTI)	Valore nutrizionale medio PER 100 gr DI PRODOTTO 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 1 pezzo (520x320x150), 2 pezzi (520x320x210)			
Scadenza -	Allergeni e glutine assenti	Codice articolo 10	Codice EAN -