



ALIMENTARE
FRESCO
SPECK

SPECK IGP A METÀ 5 MESI KG.2,5X4

SALUMIFICI
GranTerre



CODICE
13158

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Speck IGP a metà.

Cosce suine affumicate e stagionate, selezionate da fornitori autorizzati dal Consortium Speck Alto Adige.

Naturalmente privo di glutine e lattosio.

ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA

UE (prevalentemente Germania e Olanda)

INGREDIENTI:

Carne (coscia) di suino, sale, spezie, piante aromatiche, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio. Affumicatura con legno di faggio.

SHELF LIFE

Conservare in luogo fresco e asciutto fino a 100 giorni.

Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it