



**ALIMENTARE
FRESCO**
CRUDO

**CRUDO FIOCCO GUSTUS 30 MESI
KG.1,8X1**

RULIANO
PEREX SUCTVM



**CODICE
13496**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Noce di prosciutto crudo.

Categoria di prodotto: prosciutto crudo non macinato stagionato.

Categoria di processo: carne cruda salata e stagionata.

STAGIONATURA

30 mesi

INGREDIENTI

Coscia di suino nazionale, 100% ITALIANO Suini nati, macellati e trasformati in Italia, sale marino. Coadiuvanti tecnologici: sugna.

NO ALLERGENI e OGM.

CONSERVAZIONE

12 mesi. Mantenere in luogo fresco ed asciutto. Disossato: mantenere in frigorifero a temperatura inferiore a 10°C.

UTILIZZO

Si consuma tal quale.

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