



**ALIMENTARE
FRESCO**
CRUDO PARMA

CRUDO PARMA PRESSATO 24 MESI - KG.8



salumireali
cateringgross

**CODICE
04182**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Prosciutto di Parma pressato e disossato, minimo 24 mesi.
Ottenuto da cosce di suino nato, allevato e macellato in Italia

INGREDIENTI:

Carne di suino, Sale.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:

180 giorni.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

da 0° a +4° gradi.

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