



**ALIMENTARE
FRESCO**
SALUMI

SALUME CINGHIALE AFFUMICATO STAG. KG.1,5X2



CODICE
12092

STORIA E RICONOSCIBILITA'

Salume di cinghiale intero crudo stagionato ed affumicato.

INGREDIENTI:

Carne di cinghiale, sale, spezie, aromi. Conservante: E250; Antiossidante E301. BUDELLO NON EDIBILE.

Leggera affumicatura con affumicatura naturale con legno di faggio.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

180 giorni

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

da 0°C a 4°C

UTILIZZO

Tutti i tradizionali usi salume.

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