



**ALIMENTARE
FRESCO**
SALUMI RULIANO

CRUDO PARMA DOP DISOSSATO RULIANO - 24 MESI - KG.7

RULIANO
PEREX SVCTVM



**CODICE
12546**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Prosciutto crudo stagionato PARMA DOP disossato selezione PREMIUM.
Confezionato sottovuoto.

STAGIOANATURA

24 mesi minimo

INGREDIENTI

Coscia di suino del circuito PARMA DOP 100% ITALIANO, sale marino.
Coadiuvanti tecnologici: sugna
NO ALLERGENI E OGM.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

12 mesi dalla data di confezionamento.
Mantenere in frigorifero a temperatura inferiore a 10°C.

UTILIZZO

Si utilizza tal quale ed è destinato al largo consumo. Non esistono limitazioni al consumo, fatti salvi i casi di allergie o conclamate intolleranze nei confronti degli ingredienti che lo compongono.

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