



**ALIMENTARE
FRESCO**
SALUMI

PANCETTA ARROTOLATA 1/2 ZAHRE KG.1,5X12



CODICE
14178

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

La pancetta pepata è un insaccato di suino, preparata con l'utilizzo di pancetta selezionata senza cotenna, presenta una consistenza morbida, con profumo delicato e finemente speziato. Il gusto è dolce e moderatamente saporito.

ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA

Prodotto con carne proveniente da suini nati, allevati e macellati in Italia.

STAGIONATURA

Minimo 4 mesi

INGREDIENTI

Carne di suino, sale, spezie e piante aromatiche; Antiossidante: E300; E250; Conservante: E252.

SHELF LIFE

Può essere conservato fino a 6 mesi a temperature comprese tra 0° e +4° C.



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