



Prosciutto Sottovuoto

DESCRIZIONE Prodotto ottenuto dalla lavorazione e stagionatura della coscia di suino nazionale.

INGREDIENTI Carne di suino, sale, aromi naturali.

CONSERVAZIONE Conservare in luogo fresco ed asciutto ed al riparo dalla luce (prodotto sfuso) o conservare ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C (prodotto sottovuoto).

PESO 9 - 12 kg

CODICI PRODOTTO

ST304 "Prosciutto Dop Parma"

ST305 "Prosciutto Dop Parma" senza osso

ST305S "Prosciutto Dop Parma" senza osso sottovuoto

ST313S "Prosciutto Dop Parma" tranci sottovuoto

