



PANCETTA COPPATA MAGRISSIMA

LA PANCETTA COPPATA MAGRISSIMA È UN PRODOTTO DI SALUMERIA OTTENUTO DALLA LAVORAZIONE DI CARNE DI MAIALE DELLA REGIONE ANATOMICA VENTRALE E CERVICALE DORSALE DEL COLLO DI SUINO. PER LA PRODUZIONE VIENE UTILIZZATA SOLO CARNE SUINA DI ALLEVAMENTI ITALIANI CHE NON ABBIANO SUBITO PROCESSI DI CONGELAMENTO.

PANCETTA NATURALE STECCATA

LA DENOMINAZIONE PANCETTA NATURALE IDENTIFICA LA PANCETTA CLASSICA CON COTENNA, CHE PRESENTA FORMA ALLUNGATA MA SCHIACCIATA SUI DUE LATI MAGGIORI PER L'APPOSIZIONE DI STECCHE DI LEGNO. PER LA PRODUZIONE VIENE UTILIZZATA SOLO CARNE SUINA DI ALLEVAMENTI ITALIANI CHE NON ABBIANO SUBITO PROCESSI DI CONGELAMENTO.



**SENZA
GLUTINE**

IL PRODOTTO È IDONEO
PER I CONSUMATORI CELIACI.

salumi Italiani

Imballo		stagnola - busta termoretraibile
Pezzi per cartone grande	-	-
Pezzi per cartone medio	4	8
Pezzi per cartone piccolo	1	2
Misura cartone grande	-	-
Misura cartone medio	590X390X160	590X390X160
Misura cartone piccolo	520X200X140	520X200X140
Bancale cartone grande	-	-
Bancale cartone medio	4X7	4X7
Bancale cartone piccolo	7X6	7X6
Tot. cartoni grandi per bancale	-	-
Tot. cartoni medi per bancale	28	28
Tot. cartoni piccoli per bancale	42	42



PANCETTA

PANCETTA COPPATA MAGRISSIMA

PANCETTA

PANCETTA COPPATA MAGRISSIMA
1/2 SOTTOVUOTO

Imballo		stagnola - busta termoretraibile
Pezzi per cartone grande	5	-
Pezzi per cartone medio	3	6
Pezzi per cartone piccolo	-	-
Misura cartone grande	590X388X304	-
Misura cartone medio	590X390X160	590X390X160
Misura cartone piccolo	-	-
Bancale cartone grande	4X5	4X5
Bancale cartone medio	4X7	4X7
Bancale cartone piccolo	-	-
Tot. cartoni grandi per bancale	20	20
Tot. cartoni medi per bancale	28	28
Tot. cartoni piccoli per bancale	-	-



PANCETTA

PANCETTA NATURALE STECCATA

PANCETTA

PANCETTA NATURALE STECCATA
1/2 SOTTOVUOTO

NON CONTIENE GLUTINE: IL PRODOTTO È IDONEO PER I CONSUMATORI CELIACI.

NON CONTIENE POTENZIALI ALLERGENI: (RIF. DIR. 2007/68/CE DEL 27.11.2007 - ALL. III BIS E NORMATIVE COLLEGATE)

NON SONO UTILIZZATI INGREDIENTI DERIVATI DA O CONTENENTI ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (O.G.M.)

(RIF. REG. CE 1829/2003 E 1830/2003 E NORMATIVE COLLEGATE)