



PROSCIUTTO NERO

IL PROSCIUTTO "NERO" È UN PRODOTTO DI SALUMERIA OTTENUTO DALLA LAVORAZIONE DELLA COSCIA DI MAIALE PROVENIENTE DI ALLEVAMENTI ITALIANI. GRAZIE AD UN'ANTICA TRADIZIONE ARTIGIANALE SI SVILUPPANO I PROFUMI ED AROMI TIPICAMENTE RUSTICI.

IL PROSCIUTTO VIENE LAVATO CON LA MALVASIA, TIPICO VINO DELLE COLLINE PARMENSI, E COPERTO DA UNA SUGNA A BASE DI PEPE NERO.



**SENZA
GLUTINE**

IL PRODOTTO È IDONEO
PER I CONSUMATORI CELIACI.

salumi Italiani

Imballo	-
Pezzi per cartone grande	-
Pezzi per cartone piccolo	2
Misura cartone grande	-
Misura cartone piccolo	590X390X250
Bancale cartone grande	-
Bancale cartone piccolo	4X5
Tot. cartoni grandi per bancale	-
Tot. cartoni piccoli per bancale	20



PROSCIUTTO

NERO
CON OSSO

Imballo	busta termoretraibile
Pezzi per cartone grande	4
Pezzi per cartone piccolo	2
Misura cartone grande	590X390X250
Misura cartone piccolo	590X390X160
Bancale cartone grande	4X3
Bancale cartone piccolo	4X5
Tot. cartoni grandi per bancale	12
Tot. cartoni piccoli per bancale	20



PROSCIUTTO

NERO
S/O PIATTO

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)