



GRECI ENZO



PROSCIUTTO MARCHIATO PARMA DOP CON OSSO · GRAN RISERVA

SCHEDA TECNICA

PROCESSO PRODUTTIVO	Secondo quanto disposto dalla legge di tutela n.26/90 ed al Reg. CE 1107/96
INGREDIENTI	Carni suine italiane selezionate Minima quantità di sale marino
STAGIONATURA	Minimo 16 mesi
PEZZATURA	Da 9,5 kg
SUGNATURA	Sugna bianca senza glutine
SHELF-LIFE (scadenza)	Nessuna
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+12°C / +20°C
IMBALLO	Cartone
DIMENSIONE CARTONE	600 x 360 x 250 mm
PEZZI PER CARTONE	N.2
DIMENSIONE PALLET A PIENO CARICO	800 x 1200 x 2000 mm
COMPOSIZIONE PALLET A PIENO CARICO	N.4 cartoni per strato / N.7 strati / N.28 cartoni / N.56 prosciutti

VALORI NUTRIZIONALI

VALORE ENERGETICO	1056 kJ / 253 kcal
GRASSI	16 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	5,3 g
CARBOIDRATI	<0,5 g
DI CUI ZUCCHERI	0 g
PROTEINE	27 g
SALE	4,6 g