



**GRECI ENZO**



## **PROSCIUTTO DI PARMA DOP • DISSOSSATO DIMEZZATO**

### **SCHEMA 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 14 mesi
PEZZATURA	Da 7 kg
SHELF-LIFE ( <i>scadenza</i> )	6 mesi dalla data di confezionamento
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+2°C / +10°C
CONFEZIONE	Sottovuoto in busta trasparente
IMBALLO	Cartone
DIMENSIONE CARTONE	600 x 360 x 250 mm
PEZZI PER CARTONE	N.4
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.112 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