



GRECI ENZO



PROSCIUTTO DI PARMA DOP GRAN CRU • DISSOSSATO PELATELLO

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 quantit� di sale marino
STAGIONATURA	Minimo 18 mesi
PEZZATURA	Da 6,5 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 150 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.12 strati / N.48 cartoni / N.96 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