



## Filetto Lardato

### Davvero un gioiello di filetto!

Prodotto per veri intenditori di salumi.

Il colore accattivante e il suo magnifico aspetto saltano subito all'occhio, ma il suo profumo delicato e intenso gli conferisce ulteriore bontà.

Viene prodotto utilizzando carni di suino nazionale di prima scelta!

È un prodotto che viene salato e speziato per circa 12 giorni e viene fatto stagionare per 90 giorni al termine dei quali è pronto per essere affettato.

confezione  
sottovuoto  
con etichetta



<b>ingredienti</b>	carne di suino nazionale, sale, spezie e aromi naturali, zuccheri: destrosio e saccarosio, antiossidanti: acido ascorbico, conservanti: nitrito di sodio e nitrito di potassio.
<b>parte anatomica</b>	suino pesante italiano
<b>budello naturale</b>	calibro
<b>peso confezione</b>	2.800 g circa
<b>tipo confezione</b>	sottovuoto
<b>conservazione</b>	in luogo fresco e asciutto
<b>shelf life</b>	180 giorni
<b>dimensione cartone</b>	380 x 280 x 200
<b>pezzi per cartone</b>	8
<b>cartoni per strato pallets</b>	8
<b>strati per pallets</b>	5
<b>cartoni per pallets</b>	40
<b>dimensioni pallets</b>	120 x 80

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g di prodotto	
Energia	1204 kJ - 289 kcal
Grassi	18,3 g
di cui acidi grassi saturi	3,0 g
Carboidrati	5,0 g
di cui zuccheri	1,8 g
Proteine	26,0 g
Sale	3,8 g