



Pepite

Una vera catena di bontà!

Sono salumi eccezionali, dal sapore inconfondibile ed inimitabile!

Infatti le pepite sono il risultato della lavorazione di carni di suino nazionale; la carne viene condita con sale, pepe e altre spezie naturali e viene insaccata in budello naturale.

In seguito la catena di pepite fresche viene fatta stagionare per circa 10/15 giorni ed è proprio la stagionatura a conferire morbidezza e gusto a questo prodotto.

confezione
sottovuoto
con etichetta



ingredienti Carne di suino, Sale, Spezie e aromi, zuccheri: destrosio e saccarosio, antiossidanti: acido ascorbico, conservanti: nitrito di sodio e nitrito di potassio.

magro-grasso	90/10
budello naturale	calibro 36/39
peso confezione	500 g circa
tipo confezione	sottovuoto
conservazione	in luogo fresco e asciutto
shelf life	180 giorni
dimensione cartone	260 x 190 x 160
pezzi per cartone	12
cartoni per strato pallets	18
strati per pallets	5
cartoni per pallets	90
dimensioni pallets	120 x 80



Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g di prodotto

Energia	1386 kJ - 333 kcal
Grassi	24,0 g
di cui acidi grassi saturi	9,5 g
Carboidrati	5,8 g
di cui zuccheri	12,8 g
Proteine	23,5 g
Sale	3,4 g