



Prosciutto crudo di Parma disossato DOP

Codice: 1110

DESCRIZIONE:

Il prodotto deriva da cosce di suino italiano, salate e stagionate per un minimo di 16 mesi. E' tutelato dalla DOP che ne detta i canoni di produzione e stagionatura. E' quindi un'eccellenza gastronomica italiana dal sapore unico e inconfondibile. E' senza osso con una forma a pera dal peso di circa 8 kg. e non contiene allergeni.

INGREDIENTI:

Carne di suino, sale.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: DA 0°C A +10°C.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	(valore medio per 100g di prodotto)
VALORE ENERGETICO	1113 kJ – 267 Kcal
GRASSI	18 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	6.1 g
CARBOIDRATI	0 g
DI CUI ZUCCHERI	0 g
PROTEINE	26 g
SALE	4.4 g