

## Scheda tecnica

### PROSCIUTTO CRUDO



PROSCIUTTO CRUDO	
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
valori medi per 100 g	
ENERGIA	1084 kJ / kcal 259
GRASSI TOTALI	15 g
<i>di cui SATURI</i>	5,1 g
CARBOIDRATI	1,1 g
<i>di cui ZUCCHERI</i>	0 g
PROTEINE	31 g
SALE	4,4 g

#### DESCRIZIONE

Salume principe della tradizione italiana, ricavato dalla coscia intera del maiale, refilata e salata a secco. Al termine della stagionatura viene disossato e pressato nella caratteristica forma.

Stagionatura minima 12 mesi.

#### INGREDIENTI

Coscia di suino (Origine Italia), sale.

#### PEZZATURA

Intero 6500 – 9500 gr

Tranci dai 700 – 3000 gr

#### PRESENTAZIONE

Sottovuoto

#### MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare al fresco e in luogo asciutto

#### MODALITÀ DI CONSUMO

Pronto al consumo

#### SHELF - LIFE

Un anno

#### NOTE

Senza conservanti, senza lattosio e senza glutine.