

Descrizione prodotto:

Finest Selection Gourmet – 560g



Foto:



Caratteristiche del prodotto:

- Prodotto di alta qualità artigianale
- Prodotti di selvaggina con carne della fauna selvatica
- Gusto nobile
- Mix di tre specialità – scelta giusta per ogni gruppo di consumatore
- Raffinato anche come articolo da regalo

Allergeni assenti: tutte le 14 famiglie come glutine, lattosio e prodotti a base di latte, senape, sedano ecc.

Modalità di preparazione/consumo:

- ✓ Ottimo mix di prodotti selezionati
- ✓ Tagliato è ottimo come aperitivo o snack
- ✓ Tagliato anche ideale come antipasto o sul tagliere con altro affettato o formaggio

Ingredienti:

Pancetta: Pancetta di suino, sale, spezie, destrosio. Antiossidante: iso-ascorbato di sodio. Conservante: nitrito di sodio. Prodotto crudo, stagionato. Affumicatura naturale con legno di faggio.

Salame di cervo: per 100g di prodotto: 110g (67%) carne di suino (UE), 55g (33%) carne di capriolo, Sale, spezie, aromi naturali, destrosio. Antiossidante: iso-ascorbato di sodio. Conservante: nitrito di sodio, nitrito di potassio. Prodotto crudo e stagionato. Budello non commestibile.

Salamini di manzo: per 100g di prodotto: 120g (75%) carne di manzo (UE), 40g (25%) carne di suino (UE), sale, spezie, aromi naturali, destrosio. Antiossidante: iso-ascorbato di sodio. Conservante: nitrito di sodio, nitrito di potassio. Prodotto crudo e stagionato. Affumicatura con legno di faggio.

Conservazione e vita del prodotto: <ul style="list-style-type: none">➤ Conservare in luogo fresco e asciutto➤ Shelf life/ vita: 70 giorni	Cod. articolo: <ul style="list-style-type: none">➤ 99941	Imballo: <ul style="list-style-type: none">Pezzi/cartone: 5Cartoni/strato: 8Strati/bancale: 10
---	---	---