

Fiche Technique

Article	Jambon San Daniele à l'os
Description	Dépuis 1970 une loi spéciale, protège ce produit et en contrôle soit la production que la promotion pour la vente. On masse seulement du sel de mer sur le jambon cru provenant de porcs italiens sélectionnés, pesant au moins 180 kg. Séchage 12 - 14 mois
Fabriquant	LEONCINI PROSCIUTTI SPA
N° UE	CE IT 151 L
Marque	LEONCINI
Cod.	LN95011
EAN 13	
Ingrédients	Viande de porc, sel de mer
Additifs	absents
Allergènes	absents
Poids	11 KG
Aspect	viande rouge donnant sur le rose quand elle est coupée, goût fin et délicat
Condition.	au naturel
Tare conditionnement	
Colisage	2 UN
Dimensions du carton	75 x 36 x 21 cm cm
Tare carton	1.10 g
Cartons X Palette	18 - 6 crt x 3
Température de conservation	4 C / 18 C
DLC Jours	180
Val. nutrition. moyennes (100 g)	1298 Kjoule / 310 Kcal
Val. chimiques	Gras: 18,3 g, acides gras saturés: 6,12 g, Glucides : 0,3 g, Sucres : 0 g, Protéines: 25,5 g, Sel: 4,75 g,
Val. Microbiologiques	Enterobactériés < 5 ufc/g, Staphylococcus aureus < 50 ufc/g, Salmonelles absents, Listeria monocytogenes absent