

CULATELLO

Stagionatura minima 14 mesi.



CULATELLO

Ingredienti: le migliori carni suine Italiane, sale, aromi naturali.			
Lavorazione manuale	Pezzatura: da Kg. 3,8	Stagionatura: minimo 420 giorni	Confezione: in carta protettiva
Scadenza: nessuna; se ne consiglia il consumo non oltre 24 mesi dalla data di salagione	Cartonaggio: 4 pezzi per cartone	Dimensione cartone: cm. 60b.x18h. 39p.	Temperatura di stoccaggio: +12°/+15°C.



Armani & Ferrari S.p.a.
Stagionatura Prosciutti

43040 Viazzano di Varano dè Melegari (PR) - Via Provinciale, 14/A
Tel. 0525.404375 - Fax 0525.401089 - E-mail: info@armanieferrari.it