PROSCIUTTO STAGIONATO DISOSSATO

Pelato a coltello addobbo o pressato

PROSCIUTTO STAGIONATO
disossato

Ingredienti: le migliori carni suine Italiane e una modesta quantità di Sale marino			
Salagione: manuale	**Pezzatura:** da Kg. 7,0 a Kg. 8,5	**Stagionatura:** minimo 390 giorni	**Confezione:** sottovuoto trasparente
Scadenza: sei mesi dalla data di confezionamento riportata in ogni confezione	**Cartonaggio:** 2 pezzi in ogni cartone	**Dimensione cartone:** cm. 60b.x18h. 39p.	**Temperatura di stoccaggio:** +2°/+4°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