



Idéal pour des sandwiches

Poitrine fumée Alto Adige en tranches

Caractère : La poitrine fumée est un produit pour ceux qui aiment les saveurs traditionnelles ! Avec sa saveur délicate, la texture ferme et son élevé contenu de graisses la poitrine fumée Alto séduira chaque personne. Elle est également proposée dans la cuisine pour des plats chauds. Maintenant, elle est disponible dans un format pratique.

Ingrédients : Viande de porc, sel, dextrose, épices, extraits d'épices, conservateur : nitrite de sodium. Les ingrédients peuvent être soumis à des variations minimales, voir l'étiquette.

Stockage : Stocker au froid, non exposer à la lumière du soleil.

Dlc : 120 jours sous vide

Colisage et palettisation

	Tranches 100g
Code	9398
Pièces /Colis	10
Colis/ Couche	8
Couche/Palette	7