

Preparazione



Pronto da mangiare



Prosciutto crudo Dolomiti

Il prosciutto crudo Dolomiti é ottenuto dal taglio dello speck. La lavorazione segue quella tradizionale italiana che conferisce al prodotto un sapore dolce e delicato.

Ingredienti Carne di suino, sale marino, conservante: nitrato di potassio

Conservazione Conservare al fresco, non esporre ai raggi solari.

Durata del prodotto Sottovuoto 120 giorni

Imballo

	1/1 sv pulito a coltello	1/2 sv pulito a coltello	1/2 sv s. catenna	1/4 sv pulito a coltello
Codice	10702	10710	10714	10720
Pezzi / Cartone	2	4	4	8
Cartone / Strato	8	8	8	8
Strati / Bancale	7	7	7	7