Scheda tecnica commerciale



61601 - Monvero alta qualità 100% italiano

Rev. 2

Denominazione	MONVERO NAZIONALE S/P KG8,5/9,5 CTX2 NGR
Descrizione	Prosciutto cotto di alta qualità da cosce di suino nazionale pesante. La ricettazione semplice, dona un gusto delicato e naturale. Il codice di tracciabilità permette di ripercorrerne a ritroso tutta la storia fino all'allevamento di provenienza.
Ingredienti	coscia di suino, sale, saccarosio, marsala, aromi naturali, antiossidanti: ascorbato di sodio; conservanti: nitrito di sodio
Bollo CEE	IT 363 L CE
Claims	Senza glutammato aggiunto Senza glutine 100% Italiano Senza derivati del latte

È vietata la riproduzione del presente documento. I dati e l'immagine riportati hanno solamente carattere informativo. AIA S.p.A. si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso le caratteristiche del prodotto riportate in questa scheda. La presente annulla e sostituisce la precedente.