



SUPERCOTTO NOSTRANONE

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ

PRODOTTO DA:

LA TRADIZIONALE SRL
Nello stabilimento di Lesmo
Via Caduti per la Patria 48
Bollo di riconoscimento C.E.E. n.9-1951/L
Operante in regime di autocontrollo

CARATTERISTICHE:

Prosciutto cotto prodotto con cosce di suino altamente selezionate, provenienti dai migliori allevamenti nazionali, rifilate per produzione tipica di pezzatura calibrata tra 13-14 kg. Un'attenta rifilatura che rimuove grasso e cotenna in eccesso, l'eliminazione del geretto e dello scamone, una salina esclusiva, fanno sì che dal cuore della coscia nasca un prosciutto cotto pregiato dal gusto unico. Salina senza polifosfati, senza lattosio e senza caseinati aggiunti. Prodotto idoneo anche ai celiaci.

FORMATO:

Tondo.

PEZZATURA:

9 / 9,5 kg.

MATERIALE DI CONFEZIONE:

in sacchi di alluminio per uso alimentare.

SCADENZA:

150 GG. dalla data di confezione.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

+ 2° / + 4° C.



La Tradizionale

La Tradizionale s.r.l.
via caduti per la patria, 48 - 20050 Lesmo (Mi) Italy
tel. 039 69 81 738 - fax 039 69 81 230
www.latradizionaleprosciutti.it - latradizionale@tin.it