



Prosciutto crudo di Parma con osso 16/24 mesi



CODICE EAN	
CODICE	A0010
PRODOTTO	Prosciutto Parma con osso da 16 a 24 mesi
PEZZATURA	10kg
CONFEZIONE	Sfuso
IMBALLAGGIO	Cartone 2 pezzi
DESCRIZIONE	Coscia di suino intera stagionata
BUDELLO	-
STAGIONATURA	Minimo 16 mesi
MOD CONSUMO	Tal quale
TEMPERATURA	+4/+15°C
SHELF LIFE	1 anno