

## Scheda tecnica commerciale



# G4311 - San Daniele s/osso Clas.Negroni piatto

Rev. 6

**Denominazione** S.DANIELE S S/O KG 6/7 P.TO CTX2 ENGR

**Descrizione** Dall'inconfondibile forma a chitarra, il Prosciutto Crudo di San Daniele viene stagionato esclusivamente a San Daniele del Friuli e beneficia del riconoscimento DOP. Presenta un gusto ricco. Stagionatura minima 13 mesi.

**Ingredienti** coscia di suino italiano, sale marino.

**Bollo CEE** IT 880 L CE

### Packaging

**Peso medio pezzo** 7,0000 kg

**Peso medio confezione** 7,0000 kg

**Confezioni/cassa** 2

**Peso medio cassa** 14,0000 kg

**Casse per strato** 4

**Numero strati** 8

<b>Casse/pallet (magazzino)</b>	32
<b>Tipo cassa</b>	ET.MORRISON ITALIAN COOKED HAM - D6710
<b>Tipo pallet</b>	PALLETS 80 X 120 LEGNO EPAL/FITOK - E8973
<b>Tara confezione</b>	0,1010 kg
<b>Modo di confezionamento</b>	Sottovuoto

## Caratteristiche merceologiche

**Modo di conservazione** 2°C < T < 7°C

**Shelf life (giorni)** 120

### Dichiarazione nutrizionale

#### Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

<b>Energia</b>	1145 kJ	14 %RI*
<b>Energia</b>	275 kcal	14 %RI*
<b>Grassi</b>	19 g	27 %RI*
<b>di cui acidi grassi saturi</b>	6,5 g	33 %RI*
<b>Carboidrati</b>	0 g	0 %RI*
<b>di cui zuccheri</b>	0 g	0 %RI*
<b>Proteine</b>	26 g	52 %RI*
<b>Sale</b>	4,4 g	73 %RI*

\* Assunzioni di riferimento giornaliere di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

**Valori nutrizionali diversi possono essere dovuti alla naturale variabilità del prodotto.**

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.

