



Prosciutto crudo di Parma disossato 16/24 mesi



CODICE EAN	
CODICE	A0020
PRODOTTO	Prosciutto Parma disossato da 16 a 24 mesi
PEZZATURA	8kg
CONFEZIONE	1 pezzo sottovuoto
IMBALLAGGIO	Cartone 2 pezzi
DESCRIZIONE	Coscia di suino intera stagionata senz'osso
BUDELLO	-
STAGIONATURA	Minimo 16 mesi
MOD CONSUMO	Tal quale
TEMPERATURA	0/+4°C
SHELF LIFE	180 gg
CODICE EAN	
CODICE	A0020A
PRODOTTO	Legato addobbo disponibile su ordine