



Dolce Capriccio

Prosciutto rustico

Accattivante e intenso fuori, dolce e delicato dentro.

Coscia di prosciutto rustico, disossata prima della lavorazione e preparata secondo antiche ricette tramandate dai nostri avi.

Valori medi per 100 g	
Energia	1246 kJ / 299 Kcal
Grassi	19 g
Di cui acidi grassi saturi	7,9 g
Carboidrati	< 0,5 g
di cui zuccheri	< 0,5 g
Proteine	31 g
Sale	3,8 g

INTERO

Codice	70000
Pezzatura in Kg ca.	5,5 / 6,5
Stagionatura mesi	6 / 7
Calo peso finale	38%
Pz per cartone	2 / 4
Crt per pallet	40 / 24

MEZZO TAGLIO

Codice	70200
Pezzatura in Kg ca.	2,5 / 3
Stagionatura mesi	6 / 7
Calo peso finale	38%
Pz per cartone	4 / 8
Crt per pallet	40 / 24