

Suino Nero

dei Nebrodi

Gran Riserva

Salumi Caputo

Tradizioni dei Nebrodi dal 1950



*Prosciutto crudo slo
di Suino nero
dei Nebrodi*

www.salumificiocaputo.com

Prosciutto crudo di suino nero dei Nebrodi s/o



DESCRIZIONE: Prodotto di altissima qualità, stagionato per circa 18-20 mesi. La dolcezza del grasso unita alla bontà della carne lo rendono uno tra i prodotti di maggiore qualità al mondo, disossato.

Codice prodotto	Prodotti	CONFEZIONAMENTO	Pezzi x cartone		Pezzatura circa	Shelf life	Stagionatura minima
			Imballo n. 1	Imballo n. 2			
29/O	Prosciutto crudo s. o. di suino nero dei Nebrodi	S/V intero	1		5,000 kg	30 mesi	18 mesi

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

SECONDO IL DECRETO LEGISLATIVO 16 febbraio n. 77 e s.m. e i.

Valori medi su 100 g

VALORE ENERGETICO	Kcal	613
	kJ	2562
PROTEINE	g	20,9
CARBOIDRATI	g	0,6
di cui: ZUCCHERI	g	0
GRASSI	g	21,2
di cui: SATURI	g	36,4
SALE	g	2

ALLERGENI: R. CE 1169/2011 (Prodotto in stabilimento che usa "frutta a guscio")

ALLERGENI	Nel Prodotto		Nello stabilimento	
	Presenza	Assenza	Presenza	Assenza
Cereali contenente glutine e prodotti derivati		X		X
Crostacei e prodotti derivati		X		X
Uova e prodotti derivati		X		X
Pesce e prodotti derivati		X		X
Arachidi e prodotti derivati		X		X
Soia e prodotti derivati		X		X
Latte e prodotti derivati		X		X
Frutta a guscio (PISTACCHIO)		X	X	
Sedano e prodotti derivati		X		X
Senape e prodotti derivati		X		X
Sesamo e prodotti derivati		X		X
Anidride solforosa e Solfiti		X		X
Lupini e prodotti a base di lupini		X		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X		X

