



## BUSTO COTTO

### Sotto Strutto



- CODICE ARTICOLO: 242

- La materia prima è busto di suino di provenienza italiana.

I busti vengono rifilati, speziati, legati e successivamente cotti sotto strutto.  
Al naturale, senza polifosfati e caseinati aggiunti.

- Peso circa 8 kg
- Possibilità di confezionarlo sottovuoto sia intero che diviso a metà.

- SHELF-LIFE DEL PRODOTTO

90 GIORNI DALLA DATA DI PRODUZIONE

- Temperatura di conservazione

DA 0° C A +4° C

- ETICHETTATURA DEGLI ALLERGENI

Ai sensi della normativa vigente ( Allegato III bis Direttiva 2003/89/CE e D. Lgs n. 114 dell'8/2/2006 sezione III) si dichiara che in questo prodotto **non** sono presenti **allergeni** previsti dalla normativa comunitaria e nazionale .