


<p style="text-align: center;">SALUMIFICIO <i>Bellarista</i></p> <p>Via Ponte Buggianese, 72 51011 Borgo a Buggiano (Pistoia)</p>	<h2>PROSCIUTTO SGAMBATO</h2>	
---	------------------------------	---

- CODICE ARTICOLO: 408
- Per la produzione vengono utilizzate prosciutti di suini provenienti dalla Comunità Europea.
- Si provvede alla salagione del Prosciutto in cella frigo e successiva stagionatura in appositi locali.
- Peso: circa 7 kg. Si può confezionare sottovuoto a tranci da 500 grammi in su.
- Stagionatura: 6 mesi circa.

- SHELF-LIFE DEL PRODOTTO

1 anno e 6 mesi dalla data di produzione se intero e non confezionato sottovuoto
90 giorni dalla data di confezionamento se sottovuoto

- Temperatura di conservazione

Circa 16 - 18° C se intero e non confezionato sottovuoto

Da 0° C A +4° C se confezionato sottovuoto

- 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 .