



Professionale

GUANCIALE 1 KG



CARACTERÍSTICAS

- 100% carne italiana.
- Su formato listo para usar permite reducir mermas.
- Sabor auténtico que aporta un toque único y delicioso a las elaboraciones.
- Óptima proporción de grasa y carne magra.
- Sin gluten ni derivados de la leche.



INDICACIONES DE USO

- Símbolo de la tradición culinaria italiana siendo el protagonista en platos como la pasta carbonara y amatriciana.
- Puede utilizarse en pizzas y ensaladas aportando un toque creativo.

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100 G

Valor energético	Grasas	de las cuales saturadas	Hidratos de carbono	de los cuales azúcares	Proteínas	Sal
2063 kJ / 500 kcal	49 g	17 g	<0,5 g	<0,5 g	13 g	3,4 g

- Temperatura de conservación: conservar entre 0°C y 4°C

DATOS LOGÍSTICOS

1 KG

Código interno LFSI:	209868
EAN Artículo:	3418979
Dimensiones en mm (An x Al):	290 x 55

CAJA

Nº artículos x caja:	4
EAN caja:	98000430660268
Dimensiones en mm (L x An x Al):	345 x 375 x 95
Peso neto (kg):	4

PALETIZACIÓN

Cajas:	48 (8 CAPAS X 6 CAJAS)
Dimensiones en mm (L x An x Al):	800 x 1200 x 910
Peso neto (kg):	192
Peso bruto (kg):	239,18