



Professionale

PROSCIUTTO CRUDO GRAN RESA 2,4 KG



CARACTERÍSTICAS

- Prosciutto crudo de gran rendimiento.
- Sabor dulce y equilibrado.
- Al no tener apenas corteza, se reducen las mermas en el producto.
- Práctico formato de 2,4kg listo para lonchear.



PERFORMANCE

- Resistente a altas temperaturas: perfecto para cocción en horno de pizza.



INDICACIONES DE USO

- Su consumo está recomendado tanto en frío como en caliente.
- Ideal en pizza, panini y tablas de antipasto.

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100 G

Valor energético	Grasas	de las cuales saturadas	Hidratos de carbono	de los cuales azúcares	Proteínas	Sal
1364 kJ / 328 kcal	25 g	17 g	1,8 g	0,2 g	24 g	0,9 g

- Conservar en un lugar fresco y seco, alejado de posibles fuentes de calor

DATOS LOGÍSTICOS

2,4 KG

Código interno LFSI:	156389
EAN Artículo:	2776626
Dimensiones en mm (An x Al):	350 x 80

CAJA

Nº artículos x caja:	4
EAN caja:	98000430631596
Dimensiones en mm (L x An x Al):	390 x 590 x 115
Peso neto (kg):	9,6

PALETIZACIÓN

Cajas:	32 (4 CAPAS X 8 CAJAS)
Dimensiones en mm (L x An x Al):	800 x 1200 x 1070
Peso neto (kg):	307,2
Peso bruto (kg):	354,6



www.lactalisfoodservice.es

Facebook Instagram Twitter cheflactalis