



● ●
Prosciutto



Prosciutto



Il Prosciutto del Salumificio Forma è realizzato con le migliori cosce della genetica più idonea alla lunga stagionatura secondo le migliori tradizioni italiane. Si utilizza esclusivamente carne fresca italiana, sale e pepe quanto basta e erbe aromatiche tipiche della macchia mediterranea sarda. Viene stagionato per 12 mesi con l'aria fresca e finissima che dai monti del Marghine scende verso l'altopiano di Macomer. Il gusto rotondo e il profumo elegante della buona carne stagionata bene, fa del Prosciutto del Salumificio Forma una delle grandi eccellenze della gastronomia Sarda e Mediterranea.

PROSCIUTTO 7,9 Kg.

| | |
|---------------------------|-------------------|
| Codice prodotto | SAL022 |
| Codice EAN | 2481185 |
| Codice EAN cartone | 98034023680562 |
| Dimensione confezione | Base 30x70 H 15 |
| Numero pezzi per cartone | 1 |
| Dimensione cartone cm | Base 40x80 H 16 |
| Peso cartone | 7/9 Kg. |
| Numero cartoni per pedana | 24 |
| Numero cartoni per strato | 3 |
| Numero strati per pedana | 8 |
| Dimensione pedana cm | Base 120x80 H 140 |
| Peso pedana | 200 Kg. |