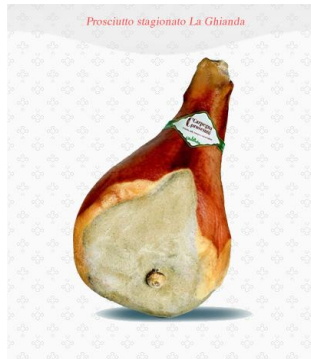


La Ghianda

La Ghianda con osso



Artikel:	CRI10
Gewicht in kg:	8,5 / 10
Reifedauer in Monaten:	13 / 14
Stück pro Karton:	2
Kartons pro Palette:	
Zutaten:	Schweinefleisch Salz

Typisch dunkles Fleisch, welches durch die Eichelernährung der Schweine in der Endmast erzielt wird. Ein absolutes TOP-Produkt

La Ghianda disossato pressato



Artikel:	CRD10
Gewicht in kg:	6,5 / 7,5
Reifedauer in Monaten:	13 / 14
Stück pro Karton:	2
Kartons pro Palette:	
Zutaten:	Schweinekeule Salz

--

La Ghianda disossato addobbo

Artikel:	CRD12
Gewicht in kg:	6,5 / 7,5
Reifedauer in Monaten:	13 / 14
Stück pro Karton:	2 / 4
Kartons pro Palette:	
Zutaten:	Schweinekeule Salz

--