

Buoni senza sorprese

I Nostri prodotti a Marchio



Il nostro capitolato certifica che le materie prime, la ricetta e il processo produttivo siano conformi alla qualità definita.

I nostri controlli proseguono fino all'arrivo dei prodotti sullo scaffale.

I nostri capi negozio garantiscono la corretta conservazione fino al momento del tuo acquisto.



**BUONI SÌ... MA SENZA SORPRESE!**

Responsabile Controllo Qualità: Dott.ssa Milena Dondi

**Ingredienti**

Prosciutto crudo stagionato: coscia di suino, sale, conservanti: E252.

Coppa stagionata: carne di suino, sale, antiossidante: E301, aromi naturali (aroma pepe bianco, aroma aglio, aroma noce moscata), conservanti: E252, E250.

Salame emiliano: carne di suino, sale, destrosio, antiossidante E301, spezie (pepe nero), aromi naturali, conservanti: E252, E250.

Dichiarazione Nutrizionale	Prosciutto crudo stagionato per 100 g	Coppa stagionata per 100 g	Salame emiliano per 100 g
Energia	997 kJ / 239 kcal	1404 kJ / 338 kcal	1504 kJ / 362 kcal
Grassi	15 g	26 g	28 g
di cui acidi grassi saturi	5,1 g	11 g	9,6 g
Carboidrati	0 g	0 g	0 g
di cui zuccheri	0 g	0 g	0 g
Proteine	26 g	26 g	27 g
Sale	5,8 g	4,3 g	3,8 g

**Consigli di conservazione**

Conservare a massimo +7 °C. Una volta aperta la confezione, consumare entro 2 giorni.

Abbiamo messo al centro della nostra mission l'attenzione per l'ambiente per garantire il benessere delle future generazioni. Il nostro **impegno** si concretizza nell'**ecosostenibilità**: puntiamo sull'utilizzo limitato degli imballi con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale dei nostri packaging.



Verifica le disposizioni del tuo Comune per la raccolta dei rifiuti



**CONFEZIONE: 7 – PLASTICA**  
RACCOLTA DIFFERENZIATA



**ETICHETTA: 20 – CARTA**  
RACCOLTA DIFFERENZIATA



**CARTONE ESPOSITORE: 20 – CARTA**  
RACCOLTA DIFFERENZIATA

**Caratteristiche di prodotto**

le caratteristiche evidenziate con il simbolo si riferiscono al prodotto della presente scheda

	Prodotto italiano		Senza zuccheri aggiunti
	Senza glutine		A basso contenuto di grassi



**Il fornitore è certificato secondo gli standard BRC (GSFS); IFS; UNI EN ISO 22005:2008**