



GASTRONOMIA
SAN GIOVANNI
sottozero food

Gelatina Spezzettata aceto



Gelatina Spezzettata aceto



GASTRONOMIA
SAN GIOVANNI
sottozero food

DESCRIZIONE PRODOTTO	Preparazione gastronomica artigianale.	
CODICE PRODOTTO	301	
INGREDIENTI	carne di suino, copertura di gelatina min. 20% (Acqua, gelatina Alimentare pigskin, sale, dado (sale iodato, grasso vegetale, esaltatore di sapidità: Glutammato monosodico, guanilato di sodico e inosinato di sodico, estratto per Brodo con soia, aromi, prezzemolo, estratto di carne)), aceto di vino bianco e Rosso, succo di limone cong., Peperoncino rosso. Contiene solfiti .	
ALLERGENI	Presenti: glutine, latte, sedano, solfiti . Può contenere tracce di: pesce, frutta secca a guscio, uova, crostacei, molluschi, senape, soia, sesamo .	
PESO	2 KG CIRCA / 4 KG CIRCA / 6 KG CIRCA / 400g CIRCA	
EAN	CODICE EAN 2 202240	
SHELF LIFE	12 mesi	
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Da conservare e trasportare a temperatura massima + 4° c	
CONFEZIONE PRODOTTO	Prodotto confezionato sottovuoto.	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI	ENERGIA: Kcal 87, kj 363	
PER 100 g DI PRODOTTO	grassi	4,5 g
	di cui acidi grassi saturi	1,5 g
	carboidrati	0,0 g
	di cui zuccheri	0,0 g
	proteine	10,9 g
	sale	1,5 g



GASTRONOMIA
SAN GIOVANNI
sottozero food

Stella Maris srl

Zona Artigianale 3° Strada | 97100 Ragusa
tel +39 0932 667391 | tel + 39 339 8785735
www.gastronomiasangiovanni.com | gastronomiasangiovanni@yahoo.it

