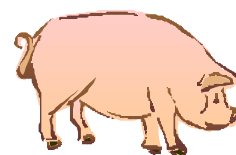


Prodotti carne e salsiccia



Carne di suino biologica, la quale deriva da allevamento naturale e controllato. Gli animali sono allevati esclusivamente con mangimi biologici. A causa della maturazione naturale vengono macellati solo a 14 – 15 mesi (grazie l' allevamento convenzionale 8 – 9 mesi)!

Questo si sente anche nel esaltante gusto e nella buona maturazione della carne.

AGR	Descrizione prodotto	Peso	Confezione
200	Speck biologico	3 kg	Pezzo
200	Mortadella biologica	0,5 kg	Pezzo
200	Mortadella biologica	10 kg	Pezzo
200	Prosciutto bio con osso	8-9 kg	Pezzo
200	Prosciutto bio senza osso	6-7 kg	Pezzo
200	Prosciutto „SAN DANIELE“ con osso	10 kg	Pezzo
200	Prosciutto „SAN DANIELE“ senza osso	8 kg	Pezzo
200	Prosciutto cotto, biologico	8-9 kg	Pezzo
200	Salami classica, biologica	0,35 kg	Pezzo
200	Salami classica, tagliata, biologica	1,3 kg	Pezzo
200	Salami classica, senza aglio, biologica	0,35 kg	Pezzo
200	Salami classica, senza aglio, biologica	1,3 kg	Pezzo
200	Salami ungherese, biologica	0,35 kg	Pezzo
200	Salami ungherese, biologica	1,3 kg	Pezzo
200	Speck biologico	4,5 kg	Pezzo
200	Würstel, biologico – 150gr.x3	0,45 kg	Pezzo
200	Würstel, biologico – 250gr.x2	0,5 kg	Pezzo
200	Speck intero biologico	1,8 kg	Pezzo

