

JAMÓN IBÉRICO PATA NEGRA BELLOTA

PRODUCTO ELABORADO E ENVASADO EM:



ESPAÑA (CORDOBA)



APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

PRESUNTO IBÉRICO PATA NEGRA BOLOTA

CLASSIFICAÇÃO FISCAL (NCM): 0210.19.00

CURAÇÃO: 30 - 36 meses

EMBALAGEM: CAIXA DE CARTÃO

CAPACIDADE: 2 peças por caixa

PESO NETO UNIDADE: 7 - 8 Kg.*

PESO NETO CAIXA: 15 Kg.*

PESO BRUTO CAIXA: 16,21 kg*

*peso aproximado

INGREDIENTE: Jamón Ibérico Pata Negra Bellota, nitrificante y sal

DATA DE CONSUMO PREFERENTE: 12 meses

DIMENÇÃO EMBALAGEM

COMPRIMENTO: 76,5 cm

LARGURA: 28 cm

ALTURA: 14,9 cm



TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO:

Temperatura de conservação: Lugar fresco e seco.

Temperatura de transporte: 0 e 10°C.

NOTAS: