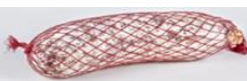


BuyFood Toscana

Offerta franco nostro deposito riservata a partecipanti evento 2024

(english language offer version in the following page)

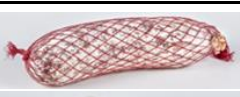
FINOCCHIONA IGP

<i>prodotto</i>	<i>referenza</i>	<i>immagine</i>	<i>offerta € / kg</i>	<i>caratteristiche</i> tutti privi di GLUTINE , LATTOSIO altri DERIVATI DEL LATTE e ogni altro allergene
Finocchiona IGP grosso calibro	<u>intera</u> kg.3 c.ca codice interno 203.4		9,80	Carni macinate scelte. Stagionatura almeno 60 gg. Odore speziato e intenso sapore di finocchio, conferiti dall' uso predominante dei suoi semi.
	<u>a metà sottovuoto</u> kg.1,5 c.ca codice interno 203.5		9,98	
Finocchiona IGP piccolo calibro	<u>intera nuda</u> gr.400 c.ca codice interno 204.1		9,80	
	<u>intero sottovuoto</u> gr. 400 c.ca codici interni x diversa conservazione 204.6.1 luogo fresco e asciutto 204.6 banco refrigerato		9,98	
	<u>in tranci sottovuoto</u> gr. 200 c.ca codici interni x diversa conservazione 204.3.1 luogo fresco e asciutto 204.3 banco refrigerato		10,50	

BuyFood Toscana

Ex works offer reserved for 2024 event participants.

FINOCCHIONA PGI

product	items	image	offer € / kg	features <i>All free from gluten , lactose , milk derivates and any other allergen</i>
Finocchiona PGI large caliber	whole kg.3 c.ca Rosi code 203.4		9,80	Selected grinded meats. At least 60 days seasoning. Spicy smell and intense fennel flavour, thanks to fennel seeds and typical Tuscan tradition herbs and spices.
	half vacuum sealed kg.1,5 c.ca Rosi code 203.5		9,98	
Finocchiona PGI small caliber	whole gr.400 c.ca Rosi code 204.1		9,80	
	whole vacuum sealed gr. 400 c.ca different storage method items 204.6.1 cool and dry place 204.6 between 0 and 6 degrees		9,98	
	half vacuum sealed gr. 200 c.ca different storage method items 204.3.1 cool and dry place 204.3 between 0 and 6 degrees		10,50	