

BuyFood Toscana

Offerta franco nostro deposito riservata a partecipanti evento 2024

(english language offer version in the following page)

SALAME TOSCANO

prodotto	referenza	immagine	offerta € / kg	caratteristiche tutti privi di GLUTINE , LATTOSIO altri DERIVATI DEL LATTE e ogni altro allergene
Salame Toscano RICETTA CLASSICA grosso calibro	<u>intero</u> kg.4 c.ca codice interno 201.1		9,80	Carni Italiane sceltissime esclusivamente di spalla, accuratamente mondate a mano. Colore rosso vivo delle carni magre e distribuzione omogenea dei lardelli. Stagionatura almeno 60 gg. Odore speziato e sapore intenso,conferiti da aromi e spezie tipici della tradizione toscana.
	<u>intero</u> kg.2,8 c.ca codice interno 201.3			
	<u>a metà sottovuoto</u> kg. 2 c.ca codice interno 201.2		9,98	
	<u>a metà sottovuoto</u> kg.1,4 c.ca codice interno 201.4			
Salame Toscano RICETTA CLASSICA piccolo calibro	<u>intero nudo</u> gr.400 c.ca codice interno 202.3		9,80	
	<u>intero sottovuoto</u> gr. 400 c.ca codici interni x diversa conservazione 202.2.1 luogo fresco e asciutto 202.2 banco refrigerato			
	<u>in tranci sottovuoto</u> gr. 200 c.ca codici interni x diversa conservazione 202.4.1 luogo fresco e asciutto 202.4 banco refrigerato		10,50	

BuyFood Toscana

Ex works offer reserved for 2024 event participants.

TUSCAN SALAMI

product	items	image	offer € / kg	features All free from gluten , lactose , milk derivates and any other allergen
Tuscan salami CLASSIC RECIPE large caliber	<u>whole</u> kg.4 c.ca Rosi code 201.1		9,80	Selected italian meats coming exclusively from the shoulder, carefully hand worked to reduce all nerves. Very bright red slice with carefully spread lardons. At least 60 days seasoning. Spicy smell and delicate taste thanks to typical Tuscan tradition herbs and spices.
	<u>whole</u> kg.2,8 c.ca Rosi code 201.3			
	<u>half vacuum sealed</u> kg.2 c.ca Rosi code 201.2		9,98	
	<u>half vacuum sealed</u> kg.1,4 c.ca Rosi code 201.4			
Tuscan salami CLASSIC RECIPE small caliber	<u>whole</u> gr.400 c.ca Rosi code 202.3		9,80	
	<u>whole vacuum sealed</u> gr. 400 c.ca different storage method items 202.2.1 cool and dry place 202.2 between 0 and 6 degrees			
	<u>half vacuum sealed</u> gr. 200 c.ca different storage method items 202.4.1 cool and dry place 202.4 between 0 and 6 degrees		10,50	