



ITALSKÉ UZENÉ SPECIALITY

Locanda Italia přináší na trh vysoce kvalitní domácí produkty, které byly vyrobeny s respektem k životnímu prostředí a řemeslné tradici. Pečlivým výběrem ingrediencí a tradiční metodě zpracování surovin vyrábíme autentické italské uzenářské speciality.



Zpracováváme nej kvalitnější kýty z italských a evropských prasat starodávnou přírodní metodou bez zbytečných přísad a konzervantů.



Přírodní šunka má velmi nízký obsah soli. Získává tak vynikající chuťové vlastnosti.



Nejdůležitější ingrediencí je čas. Dostatečný čas zrání a sušení stojí za výjimečností našich produktů.

Produkty jsou citlivě baleny v ochranné atmosféře, díky které si uzeniny zachovají svou výjimečnou chuť a vůni. Po rozbalení se tak zdá, jako by byly právě nakrájeny.

NABÍDKA ITALSKÝCH UZENIN



Prosciutto crudo di parma
80 g



Prosciutto cotto
80 g



Mortadella Bologna
80 g



**Prosciutto crudo,
salám Milano a sýr Provolon**
160 g



**Prosciutto crudo, Coppa,
salám Milano a zelené olivy**
160 g

i Skladujte v suchu a chladu při teplotě +2/+4 °C

PRODUKT

Název / EAN kód	Váha balení netto	Trvanlivost
Prosciutto crudo di Parma DOP	80 g	60 dnů
Prosciutto cotto	80 g	60 dnů
Mortadella Bologna	80 g	60 dnů
Prosciutto crudo, salám Milan a sýr Provolon	160 g	60 dnů
Prosciutto crudo, Coppa, salám Milano a zelené olivy	160 g	60 dnů

BALENÍ

Typ
ATM vanička + etikety MAP tray + label

KRABICE

Počet balení
12

PALETA

Typ	Krabice na vrstvu	Počet vrstev	Celkem krabic	Výška palety
EUR 120X80	14	10	140	1,75 m
	14	10	140	1,75 m
	14	10	140	1,75 m
	14	10	140	1,75 m
	14	10	140	1,75 m

Pro více informací
kontaktujte našeho výhradního
distributora

new delespine, s.r.o.
Truhlářská 1106/9
Praha 1, 110 00
www.newdelespine.com

+420 725 352 967
info@newdelespine.com

ND
new delespine
food distribution