

# Ciccioli Bricioloni

Sono ottenuti dalla fusione di parti di pancetta e ritagli di carni di lavorazione del maiale. Vengono conditi con aromi naturali ed alloro, che conferiscono a questi ciccioli un sapore davvero inconfondibile. Per veri buongustai.



**Definizione merceologica:**

Ciccioli Bricioloni

**Codice interno:**  
CC08

**Descrizione prodotto:**  
Vaschette da 1 kg  
in atmosfera protettiva

**Marchio:**

Naturalgrassi

**Prodotto e confezionato da:**  
Naturalgrassi Srl  
Via Somalia 70/B  
47122 Forlì (FC)

**Temperatura di conservazione:**  
Tra 0° e +10°C

**Ingredienti:**  
Ciccioli, Aromi Naturali

**Antiossidante:**  
E 301

**Paese di provenienza:**  
Italia (CE)

**Peso Netto singola unità:**  
1 kg

**Peso Lordo singola unità:**  
1,090 kg

**Durabilità prodotto:**  
60 gg dalla data di produzione

**Processo produttivo:**  
Selezione materia prima,  
Macinatura, Cottura, Pressatura,  
Salatura, Raffreddamento,  
Confezionamento, Imballaggio

**Unità minima di vendita:**  
Confezione da 1 kg (1 vaschetta)

**Tipo di imballo:**

Cartone

**Contenuto per cartone:**  
4 kg - 4 vaschette

**Cartoni per bancale:**  
32 cartoni

**Numero di strati per bancale:**  
8 strati (4 cartoni a strato)

**Dopo apertura confezione:**  
Conservare in frigo  
a temperatura tra 0° e +4°C  
Consumare entro 15 gg