



PARMACOTTO

Coscia, sale, pochi aromi e una cottura che lascia scivolare via ogni ingrediente che non sia semplicemente “prosciutto”: questi elementi fanno di Parmacotto l’eccellenza del prosciutto cotto.

PARMACOTTO PERCHÉ

SENZA PROTEINE DEL LATTE

SENZA LATTOSIO

SENZA GLUTINE

SENZA COLORANTI

SENZA GLUTAMMATO
MONOSODICO AGGIUNTO

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G

VALORE ENERGETICO	627,5 kJ / 150 kcal
GRASSI	8
<i>di cui saturi</i>	2,7
CARBOIDRATI	0,5
<i>di cui zuccheri</i>	0,5
PROTEINE	19
SALE	1,9

[FONTE: WWW.PARMACOTTO.COM](http://WWW.PARMACOTTO.COM)