



ECCELLENZE DI PUGLIA

AROMÌ

CAPOCOLLO

PICCANTE



Capocollo lavorato ed insaccato artigianalmente in un budello naturale e stagionato per un periodo minimo di 3 mesi.
L'aggiunta del peperoncino conferisce un sapore piccante dedicato ai palati più forti.
Senza lattosio e derivati del latte. Non contiene glutine.

Capocollo processed and filled into a natural gut and seasoned for a minimum of 3 months. The addition of chili pepper gives a spicy flavor dedicated to the strongest palates.
Lactose-free, dairy-free and gluten-free.

"Capocollo" (Südtaliesische Wurstsorte aus dem Schweinshals oder der Schweinslende) verarbeitet und von Hand in Naturdarm eingesackt.
Es wird für mindestens 3 Monate gereift. Die Zugabe von Chilischote verleiht ihm einen scharfen Geschmack für die stärksten Gaumen.
Lactosefrei und Milchproduktfrei. Es enthält kein Gluten.

Свинная шейка обработанная и упакованная вручную в натуральную кишку, созревает как минимум 3 месяца. А добавление красного острого перца несомненно порадует любителей острого.
Без лактозы и молочных добавок. Не содержит глютен.

AROMÌ

CAPOCOLLO

PICCANTE



| | | |
|-----------------------|-----------------|------------------------|
| Nome prodotto: | CAPOCOLLO AROMÌ | CAPOCOLLO AROMÌ 1/2 SV |
| Codice prodotto: | CAP312AP | CAP313AP |
| Peso per unità: | Kg. 1,5 ca. | Kg. 0,75 ca. |
| Confezione: | Intero | Metà S/V |
| Pezzi per confezione: | 6 | 12 |
| Conservazione: | +2°C a +4°C | +2°C a +4°C |
| Shelf life: | 90 giorni | 90 giorni |

| | | |
|------------------|-----------------|------------------------|
| Name of product: | CAPOCOLLO AROMÌ | CAPOCOLLO AROMÌ 1/2 SV |
| Code: | CAP312AP | CAP313AP |
| Unit Weight: | Around 1,5 kg | Around 0,75 kg |
| Package: | Whole salami | half vacuum packed |
| Unit per Box: | 6 | 12 |
| Storage: | +2°C to +4°C | +2°C to +4°C |
| Shelf life: | 90 days | 90 days |

| | | |
|--------------------|-----------------|-----------------|
| Produktname: | AROMÌ CAPOCOLLO | AROMÌ CAPOCOLLO |
| Produktcode: | CAP312AP | CAP313AP |
| Einheitsgewicht: | Kg. 1,5 ca. | Kg. 0,75 ca. |
| Verpackung: | Völlig | Hälfte /VAKUUM |
| Verpackungsstücke: | 6 | 12 |
| Lagerung: | +2°C a +4°C | +2°C to +4°C |
| Haltbarkeit: | Bis 90 Tage | Bis 90 Tage |

| | | |
|------------------------|-----------------|-------------------------------|
| Наименование продукта: | CAPOCOLLO AROMÌ | CAPOCOLLO AROMÌ ½ SV |
| Код продукта: | CAP312AP | CAP313AP |
| Вес за единицу: | Kr 1,5 ca. | Kr 0,75 ca. |
| Упаковка: | цельная | половина / вакуумная упаковка |
| Количество в упаковке: | 6 | 12 |
| Условия хранения: | от +2C до +4C | от +2C до +4C |
| Срок хранения: | 90 дней | 90 дней |



Industria Alimentare Apulia Srl
+39 099 5660983 | eatria.it