

MORTADELLA
EMILIANA
METODO

Artigianale



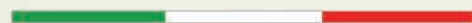
SENZA
GLUTAMMATO E
POLIFOSFATI AGGIUNTI



TRADIZIONE E TECNOLOGIA

MORTADELLA
EMILIANA
METODO
Artigianale

CARNE 100% ITALIANA
SUINO NATO E ALLEVATO IN ITALIA



DELICATA, FRAGRANTE
BUONA E GUSTOSA
In ogni momento della giornata

La Mortadella Emiliana Metodo Artigianale Fontana
è il frutto della combinazione della lavorazione artigianale
con la tecnologia più avanzata.
Lavorata come una volta, rispettando la ricetta tradizionale,
è il risultato di un prodotto di alta qualità.

SCELTA ACCURATA
MATERIA PRIMA FRESCA NON CONGELATA
CON LA GIUSTA QUANTITÀ DI LARDELLI

LENTA STUFATURA

LEGATA A MANO

POCHI INGREDIENTI

GUSTO PIENO E TIPICO
LAVORATA COME UNA VOLTA
RICETTA TRADIZIONALE, PRODOTTO DI ALTA QUALITÀ



SENZA
GLUTAMMATO E
POLIFOSFATI AGGIUNTI



MORTADELLA
EMILIANA
METODO

Artigianale



CARNE
100% ITALIANA

SUINO NATO E ALLEVATO IN ITALIA

MORTADELLA EMILIANA METODO ARTIGIANALE

| CODICE | PESO kg | PEZZI x CT. |
|-----------------------|---------|-------------|
| 30200122012 INTERA | 12 | 1 |
| 30201122012 DIMEZZATA | 6 | 2 |

MORTADELLA EMILIANA METODO ARTIGIANALE
CON PISTACCHIO

| CODICE | PESO kg | PEZZI x CT. |
|-----------------------|---------|-------------|
| 31200122012 INTERA | 12 | 1 |
| 31201122012 DIMEZZATA | 6 | 2 |



Fontana Ermes S.p.A.

Via San Vitale, 12 - 43038 Sala Baganza - PR
Tel. 0039 0521 335811 Fax 0039 0521 833816
info@ermesfontana.it www.ermesfontana.it