

Prosciutto arrosto al tartufo



POCHODZENIE PRODUKTU:

Toskania



Opis

Pieczona szynka wieprzowa z trufłą firmy Bernardini Gastone to tradycyjny produkt kuchni włoskiej, o delikatnym smaku i wyjątkowym aromacie. Dodatek kawałeczków trufli powoduje, iż szynka nabiera posmaku luksusu i wykwintności.

Sugestie:

Na wykwintną deskę wędlin, najlepiej w akompaniamencie wina wysokiej jakości.

Dane techniczne

Rodzaj mięsa:	wieprzowina
Charakterystyka:	Pieczona szynka z najszlachetniejszych partii udźców wieprzowych, z dodatkiem kawałeczków trufli, podwędzana w dymie bukowym.
Smak:	łagodny, lekko słodki smak
Składniki:	Mięso wieprzowe, aromaty, sól, przyprawy, trufła 2% (tuber aestivum vitt.)
Opakowanie:	próżniowe
Waga:	około 4kg
Sposób przechowywania:	Przechowywać w lodówce, w temp. +4 st. C
Kraj pochodzenia:	Włochy



Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1121 kJ/ 268 kcal
Tłuszcze:	18,4 g (w tym kwasy tłuszczu nasyconego 6,15 g)
Węglowodany:	0 g (w tym cukry 0 g)
Białka:	25,5 g
Sól:	3 g

Alergeny

trufia (tuber aestivum vitt.)