

Petto d'oca affumicato



POCHODZENIE PRODUKTU:

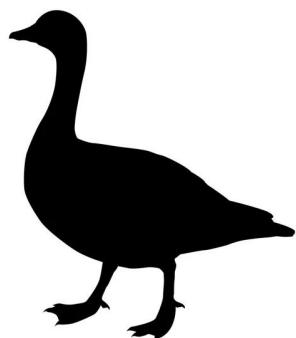
Toskania



Na Zamówienie

Opis

Wędzona pierś gęsi (świeża lub mrożona). Najwyższej jakości mięso z piersi gęsiej, z dodatkiem aromatycznych ziół i starannie wyselekcjonowanych przypraw, dojrzewające, wędzone naturalnie na drewnie bukowym. Tradycyjny przysmak włoski, zachwyca smakiem i aromatem. Produkt, przeznaczony dla najbardziej wymagających podniebień.



Sugestie

Doskonała krojona na cieniutkie plasterki i serwowana jako carpaccio. Znakomita jako przystawka, świetna również na grzankach i na pizzy.

Wyłącznie w okolicach dnia św. Marcina

Dane techniczne

Rodzaj mięsa:	Gęsina (kraj pochodzenia: UE)
Charakterystyka:	Wędzona pierś gęsi
Smak:	podwędzany

Składniki:	mięso gęsie, sól, aromaty, aromat wędzarniczy, cukry, (dekstroza, sacharoza), przyprawy, zioła, substancje konserwujące: E250, E252, przeciwutleniacz: E300, E301. Wędzone naturalnie na drewnie bukowym. Osłonka niejadalna.
Opakowanie:	Próżniowe
Masa netto:	około 600/700 g
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temp. od 0°C do +4°C.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1681 kJ / 407 kcal
Tłuszcze:	37 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 10 g
Węglowodany:	0,7 g, w tym cukry 0,7 g
Białka:	14 g
Sól:	2,5 g