

Pancetta affumicata



POCHODZENIE PRODUKTU:

Trydent-Górna Adyga



Bez glutenu



Bez laktozy

Opis

Pancetta affumicata, czyli doskonałej jakości boczek wędzony, wytwarzany jest w miasteczku Dobbiaco w Górnym Tyrolu. Dzięki tradycyjnym metodom wytwarzania, solenia i wędzenia, ten pyszny włoski boczek zyskuje niezrównany smak i aromat. Bogata w wartości odżywcze wieprzowina wędzona jest wybierana przez wielu smakoszy włoskiej kuchni.

Sugestie

Do wielu różnorodnych zastosowań w kuchni, w tym przygotowywania sosów do makaronów m.in. carbonary. Włoski wędzony boczek pancetta doskonale smakuje z chlebem, focaccią lub panini. Dla podkreślenia smaku dodawany jest również do zup, delikatnych mięs i makaronów.

Dane techniczne

Rodzaj mięsa:	Wieprzowina
Charakterystyka:	Boczek wędzony na drewnie bukowym
Składniki:	Mięso wieprzowe, sól, cukier, przyprawy, przeciwutleniacz: askorbinian sodu, konserwant: azotyn sodu



Waga: około 1,2kg - 1,5kg

Kraj pochodzenia: UE

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna: 1580 kJ / 378 kcal

Tłuszcze: 30,41 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 13,25 g)

Węglowodany: 1,09 g, w tym cukry 1,07 g

Białka: 25,7 g

Sól: 3,64 g

Alergeny

BEZ GLUTENU, BEZ GLUTAMINIANU SODU, BEZ LAKTOZY, BEZ POCHODNYCH MLEKA