

# Finocchiona



## POCHODZENIE PRODUKTU:

Toskania



Bez glutenu



Bez laktozy

## Opis

Finocchiona to mielone mięso wieprzowe, aromatyzowane nasionami kopru włoskiego i moczone w czerwonym winie. Jej receptura wywodzi się z Toskanii, prawdopodobnie z okresu późnego średniowiecza. Początkowo znana głównie na obszarze Florencji, znalazła szerokie uznanie na terenie całego kraju i poza jego granicami. Do jej produkcji wykorzystuje się mięso z partii brzucha i łopatki wieprzowej i po odpowiednim przyprawieniu poddaje długiemu okresowi dojrzewania. Swoją nazwę Finocchiona zawdzięcza dodatkowi nasion kopru włoskiego, który to zwyczaj wprowadzony został przez Toskańczyków, by zastąpić o wiele droższy w owym czasie pieprz.

## Sugestie

Finocchiona świetnie komponuje się z domowej roboty chlebem. Pasuje również na klasyczny talerz przystawek. Doskonała też do pizzy Gourmet np. ze startym pecorino (ser z mleka owczego).

## Dane techniczne

RODZAJ MIĘSA:

Wieprzowina



<b>SKŁADNIKI:</b>	Mięso wieprzowe, sól, nasiona kopru włoskiego, uszlachetnione poprzez proces zanurzenia w czerwonym winie.
<b>WAGA:</b>	ok. 1,2 kg
<b>SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:</b>	Przechowywać w temperaturze 4 st. C
<b>KRAJ POCHODZENIA:</b>	Włochy

## **Wartości odżywcze**      Wartości odżywcze w 100g produktu

<b>WARTOŚĆ ENERGETYCZNA:</b>	1541 kJ/ 369 kcal
<b>TŁUSZCZE:</b>	29 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 9,5 g)
<b>WĘGLOWODANY:</b>	0,5 g (w tym cukry 0,5 g)
<b>BIAŁKA:</b>	27 g
<b>SÓL:</b>	4,1 g