Prosciutto crudo stagionato MEC "Il Contadino"

POCHODZENIE PRODUKTU:

Emilia-Romania

Bez glutenu

Opis

Włoska szynka wieprzowa długo dojrzewająca. Produkowana z wyselekcjonowanego mięsa wieprzowego. Charakteryzuje się znakomitym aromatem i delikatnym, lekko słodkawym smakiem. Stanowi wspaniałe uzupełnienie każdego włoskiego posiłku. Znane i cenione prosciutto.

Sugestie

Szynka dojrzewająca doskonale komponuje się z wieloma daniami, od przystawek aż po desery. Znakomita na pizzę.

Dane techniczne

Rodzaj mięsa:	Wieprzowina
Charakterystyka:	Szynka dojrzewająca
Smak:	Delikatny
Wygląd:	Udziec wieprzowy w całości
Składniki:	udziec wieprzowy, sól, konserwant E252.

Opakowanie:	Próżniowe
Masa netto:	około 6 kg
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temp. max +10 °C. Nie przekłuwać opakowania. Produkt krojony przechowywać w temp. od +1°C do +4°C.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	949 kJ / 227 kcal
Tłuszcze:	13 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 4,3 g
Węglowodany:	0,5 g, w tym cukry 0,5 g
Białka:	27 g
Sól:	5 g

Alergeny

Bez alergenów.