

Salame Napoli



POCHODZENIE PRODUKTU:

Emilia-Romania



Bez glutenu



Bez laktozy

Opis

Popularna włoska dojrzewająca wędlina wieprzowa o charakterystycznej czerwonej barwie. Produkowana tradycyjnie na południu Włoch, zwłaszcza w regionie Kampania. Wędlina z wyselekcjonowanego mięsa wieprzowego o delikatnym aromacie i smaku. Dojrzewa ok. 60-80 dni.

Sugestie

Doskonała do kanapek, na deskę wędlin i pizzę

Dane techniczne

Rodzaj mięsa:

Wieprzowina

Składniki:

mięso wieprzowe (kraj pochodzenia mięsa: UE), sól, dekstroza, sacharoza, przyprawy, aromaty naturalne, aromat wędzarniczy, przeciwutleniacz: E301, substancje konserwujące: E252, E250. Osłonka niejadalna Nie zawiera glutenu. Nie zawiera pochodnych mleka.

Smak:

Delikatny

Masa netto:

ok. 1 kg



Sposób przechowywania: Przechowywać w lodówce w temp. od 0°C do +4°C.

Wyprodukowano we: Włoszech

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna: 1352 KJ/ 322 kcal

Tłuszcze: 24 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 9,7 g

Węglowodany: 0,6 g, w tym cukry poniżej 0,5 g

Białka: 26 g

Sól: 3,9 g

Alergeny

O słonka niejadalna. Nie zawiera glutenu. Nie zawiera pochodnych mleka.