

Speck semistagionato IGP



POCHODZENIE PRODUKTU:

Trydent-Górna Adyga



Bez glutenu

Opis

Rodzaj włoskiej szynki z Trydentu, przygotowywany z wysokogatunkowego, wyselekcjonowanego mięsa wieprzowego. Ma przyjemny i charakterystyczny smak, który zawdzięcza przyprawom oraz tradycyjnej metodzie wędzenia przy użyciu drewna bukowego. Dojrzewa przez około 22 tygodnie.

Sugestie:

Może być podawana jako przystawka. Idealnie pasuje do pizzy oraz deski wędlin.

Dane techniczne

RODZAJ MIĘSA:	Wieprzowina
CHARAKTERYSTYKA:	Wędzony udziec wieprzowy z reg. alto adige dojrzewająca 6 mies.
SMAK:	Delikatny
SKŁADNIKI:	Dojrzewające mięso wieprzowe, sól, przyprawy, aromaty naturalne, substancje konserwujące: E252, E250.
OPAKOWANIE:	Próżniowe
WAGA:	2 kg
SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:	Wędzona metodami naturalnymi na drzewie bukowym



KRAJ POCHODZENIA: UE

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

WARTOŚĆ ENERGETYCZNA: 1255 kJ / 300 kcal

TŁUSZCZE: 20,15 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 7,83 g)

WĘGLOWODANY: 0,6 g, w tym cukry 0,6 g

BIAŁKA: 29,42 g

SÓL: 4,26 g