Speck semistagionato

POCHODZENIE PRODUKTU:

Trydent-Górna Adyga

Bez glutenu

Bez laktozy

Opis

Dojrzewający włoski speck z Trydentu z wysokogatunkowego, wyselekcjonowanego mięsa wieprzowego o charakterystycznym smaku, który zawdzięcza przyprawom oraz tradycyjnej metodzie wędzenia na drewnie bukowym. Dojrzewa przez około 22 tygodnie.

Sugestie

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

Dane techniczne

Rodzaj mięsa:	Wieprzowina
Charakterystyka:	Wędzony udziec wieprzowy dojrzewający 5 mies.
Składniki:	mięso wieprzowe, sól, cukier, przyprawy, przeciwutleniacz: askorbinian sodu, substancje konserwujące E252, E250. Bez glutenu, bez laktozy. Wędzona metodami naturalnymi na drewnie bukowym. Kraj pochodzenia mięsa: UE.
Opakowanie:	Próżniowe
Masa netto:	ok. 2 kg
Sposób przechowywania:	Wędzony metodami naturalnymi na drewnie bukowym
Kraj pochodzenia mięsa:	UE

Wyprodukowano:	we Włoszech

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1243 kJ / 298 kcal
Tłuszcze:	20 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 7,8 g)
Węglowodany:	0,6 g, w tym cukry 0,6 g
Białka:	29 g
Sól:	4,3 g

Alergeny

bez glutenu, bez laktozy