


# 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: 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

## Alergeny

bez glutenu, bez laktozy