

Sopressa nostrana



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Włoski salceson przygotowywany z wysokogatunkowego, wyselekcjonowanego mięsa wieprzowego. Do posiekanego mięsa dodawane są zioła oraz czerwone wino. Mięso dojrzewa przez 30/40 dni. W ten sposób uzyskuje się delikatną wędlinę o słodkawym posmaku z lekko kwaskowatą nutą i wyraźnym winnym, ziołowym aromatem.

Sugestie

Doskonały na talerzu wędlin, idealny do kanapek i jako przystawka. Świetny do ciepłego dania do polenty z grzybami. Dobrze komponuje się również na pizzie z serem grana padano i borowikami.

Dane techniczne

Rodzaj mięsa:	Wieprzowina
Smak:	Delikatny
Składniki:	mięso wieprzowe, sól, pieprz, aromaty naturalne, substancje konserwujące: E250, E252, przeciwutleniacz E301.



Masa netto:	około 1,5 kg
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temp. od 0° do +4° C
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1549kJ/373 kcal
Tłuszcze:	29 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 9,4 g)
Węglowodany:	0,5 g, w tym cukry 0,5 g
Białka:	27,5 g
Sól:	4,1 g