


Salame ungherese



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



 Bez glutenu

 Bez laktozy

Opis

Włoskie salami z drobno mielonego mięsa wieprzowego. Wędlina krótko podsuszana przez około 5 dni, a następnie poddana dojrzewaniu przez minimum 40 dni. Nazywane „węgierskim” w hołdzie dla kraju, który słynie z produkcji salami.

Sugestie:

Idealne do śniadań, kanapek, grzanek oraz deski wędlin.

Dane techniczne

RODZAJ MIĘSA:	Wieprzowina
CHARAKTERYSTYKA:	drobno mielone salami wieprzowe
SMAK:	łagodny
WYGLĄD:	w przekroju o średnicy ok. 8 cm
SKŁADNIKI:	Mięso wieprzowe. Sól. Błonnik roślinny z groszku. Cukry. Przyprawy i ekstrakty z przypraw. Aromaty i aromaty podwędzania. Antyoksydant: E301, Konserwanty: E252, E250 E120/E100. Jelito niejadalne. Nadziewane surowo i dojrzewające..



ALERGENY:	BEZ GLUTENU BEZ POCHODNYCH MLEKA NIE ZAWIERA ALERGENÓW
OPAKOWANIE:	Oślonka niejadalna
WAGA:	Okolo 2,5 kg lub połowa okolo 1,2 kg
SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:	Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.
KRAJ POCHODZENIA:	Włochy

Wartości odżywcze Wartości odżywcze w 100g produktu

WARTOŚĆ ENERGETYCZNA:	1371 kJ / 330 kcal
TŁUSZCZE:	25,9g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 11,52 g)
WĘGLOWODANY:	1,7 g, w tym cukry 0,5 g
BIAŁKA:	22,39 g
SÓL:	3,8 g