Salame ungherese

POCHODZENIE PRODUKTU:

Lombardia

Bez glutenu

Bez laktozy

Opis

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

Sugestie

Idealne do kanapek, grzanek, na deskę wędlin i pizzę.

Dane techniczne

Rodzaj mięsa:	Wieprzowina
Charakterystyka:	drobno mielone salami wieprzowe
Smak:	łagodny
Wygląd:	w przekroju o średnicy ok. 8 cm

Składniki:	mięso wieprzowe (kraj pochodzenia: UE), sól, błonnik roślinny z groszku, cukry: dekstroza, glukoza, cukier, przyprawy i ekstrakty przypraw, aromaty i aromaty wędzarnicze, przeciwutleniacz: E301, substancje konserwujące: E252, E250 E120/E100. Bez glutenu. Bez pochodnych mleka. Nie zawiera alergenów. Jelito niejadalne.
Opakowanie:	Osłonka niejadalna
Masa netto:	ok. 2,5 kg, połowa ok. 1,2 kg
Sposób przechowywania:	Produkt pakowany próżniowo przechowywać w temperaturze od +4 ° C do +8 ° C.
Kraj pochodzenia mięsa:	UE
Wyprodukowano:	we Włoszech

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1371 kJ / 330 kcal
Tłuszcze:	25,9 g (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

Alergeny

Bez glutenu. Bez pochodnych mleka. Nie zawiera alergenów. Jelito niejadalne.