

Pancetta arrotolata al pepe nero



POCHODZENIE PRODUKTU:

Emilia-Romania



Bez glutenu

Opis

To rolada z boczku w czarnym pieprzu, przygotowana z włoskich tusz wieprzowych. Mięso po natarciu morską solą i ziołami odpoczywa przez 13/15 dni w temp 0/4° C. Następnie, po usunięciu soli, zwijane jest w roladę, wiązane, suszone i sezonowane przez 60 dni. W ten sposób otrzymuje się słodkawy smak oraz delikatne i miękkie mięso.

Sugestie

Idealny dodatek do kanapek, świeżych warzyw, marynat, fasoli, a także do zimnych przystawek i serów owczych.

Dane techniczne

Rodzaj mięsa:

Wieprzowina

Składniki:

Składniki: boczek wieprzowy, sól, przyprawy, czarny pieprz (2%), przeciwutleniacz E301, konserwanty: E252, E250. Bez glutenu. Przechowywać w temp. +14°C/+16°C. Produkt zapakowany próżniowo przechowywać w temp. +2°C/+4°C. Średnia wartość odżywcza w 100 g: Energia 2196 kJ/ 532 kcal Tłuszcz 52 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 17,11 g, Węglowodany 1,0 g, w tym cukry 0,5g, Białko 15 g, Sól 3,0 g.



Masa netto:	około 3 kg lub połowa około 1,5 kg.
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temp. +14°C/+16°C. Produkt zapakowany próżniowo przechowywać w temp. +2°C/+4°C.
Kraj pochodzenia/ Wyprodukowano:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	2196 kJ / 532 kcal
Tłuszcze:	52 g, w tym tłuszcze nasycone 17,11 g
Węglowodany:	1,0g, w tym cukry 0,5g
Białka:	15 g
Sól:	3,0 g

Alergeny

Bez glutenu