

# Culatello Granducato



POCHODZENIE PRODUKTU:

Emilia-Romania



Bez glutenu

## Opis

Mięso z udźca wieprzowego, tego samego z którego powstaje słynna szynka parmeńska. Mięso jest solone i dojrzewa 12 – 14 mies. Osiąga w ten sposób delikatny smak i doskonały aromat oraz charakterystyczny różowy kolor. Tradycyjny produkt wiejski, najwybitniejsza ze wszystkich włoskich wędlin.

## Sugestie

Idealna do dań głównych, przystawek, z dodatkiem melona lub dobrego chleba i odrobiny masła.

## Dane techniczne

|                        |  |
|------------------------|--|
| Rodzaj mięsa:          | Wieprzowina  |
| Składniki:             | mięso wieprzowe (kraj pochodzenia mięsa: Włochy), sól, pieprz. |
| Masa netto:            | około 6 kg lub połowa około 3 kg.                              |
| Sposób przechowywania: | Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu w temp. max.+4°C.     |
| Wyprodukowano:         | Włochy   |



## Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Wartość energetyczna: | 1687 Kj / 407 Kcal                               |
| Tłuszcze:             | 33,65 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 10,47 g |
| Węglowodany:          | poniżej 0,5 g, w tym cukry poniżej 0 g           |
| Białka:               | 25,99 g  |
| Sól:                  | 4,38 g   |

## Alergeny

Bez glutenu