Porchetta Trevisana

POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska

Bez glutenu

Bez laktozy

Opis

Tradycyjna porchetta z prowincji Treviso przygotowywana jest z szynki wieprzowej. Mięso nacierane jest ziołami i białym winem, następnie pieczone przez 7 godz. w temp. 200° C i pozostawione do schłodzenia.

Sugestie

Idealna do pizzy, kanapek i przystawek.

Dane techniczne

Rodzaj mięsa:	Wieprzowina
Składniki:	świeży udziec wieprzowy (kraj pochodzenia: UE), sól, przyprawy roślinne, zioła, czosnek.
Masa netto:	około 4 kg / połowa około 2 kg
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temp. od +1°C do +4°C. Po otwarciu opakowania produkt przechowywać w foli spożywczej w temperaturze od +1°C do +4°C, nie dłużej niż przez 5 dni. Nie przekłuwać opakowania.
Kraj pochodzenia:	Kraje UE

Smak:	delikatny

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	865 kJ / 207 kcal
Tłuszcze:	12,4 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 5,2 g)
Węglowodany:	0,5 g w tym cukry 0,5 g
Białka:	23,3 g
Sól:	1,94 g

Alergeny

Nie zawiera glutenu, konserwantów, glutaminianu sodu, mleka i jego pochodnych oraz polifosforanów.