Spianata calabra Del Conte



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Bez glutenu

Bez GMO

Bez laktozy

Opis

Włoskie salami typu kalabryjskiego z wyselekcjonowanego mięsa wieprzowego, które po zmieleniu dojrzewa 50/70 dni, nabierając mocnego, ostrego, dobrze zbilansowanego smaku. Charakterystyczny czerwony kolor nadaje mu ostra papryczka peperoncino. Specjał regionalny południa Włoch.

Sugestie

Znakomite do kanapek, grzanek, tostów, pizzy oraz na deskę wędlin.

Dane techniczne

Rodzaj mięsa:	Wieprzowina
Charakterystyka:	mięso wieprzowe dojrzewające z dodatkiem papryczki peperoncino
Smak:	Ostry, pikantny
Składniki:	mięso wieprzowe (pochodzenie: UE), sól, cukry: dekstroza, cukier, przyprawy i ekstrakty przypraw, aromaty i aromaty naturalne, przeciwutleniacz: E301, substancje konserwujące: E252, E250. Nie zawiera alergenów. Bez glutenu. Bez pochodnych mleka. Jelito niejadalne.

Opakowanie:	próżniowe
Masa netto:	połówka ok. 1 kg
Sposób przechowywania:	Zapakowane próżniowo przechowywać w lodówce, w temp. do +4 st. C
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1480 kJ / 357 Kcal
Tłuszcze:	29,2 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 12,67 g
Węglowodany:	1,29 g, w tym cukry poniżej 0,5g,
Białka:	22,21 g
Sól:	3,75 g

Alergeny

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