

Ventricina piccante



POCHODZENIE PRODUKTU:

Umbria



Bez glutenu



Bez laktozy

Opis

Salame Ventricina piccante to typowa regionalna wędlna włoska, o zdecydowanym, lekko pikantnym, wyważonym smaku. Cechuje się miękką, zwartą konsystencją. Produkowana jest z wysokiej jakości mięsa wieprzowego. Surowe mięso mielone jest przez sitka o oczkach 6mm, a następnie odpowiednio przyprawiane. Dodatek aromatu ostrej papryczki peperoncino powoduje, iż wędlna przybiera charakterystyczny pomarańczowo-czerwony kolor. Pierwotnie pakowana w żołądek wieprzowy, skąd wzięła swoją nazwę. Obecnie jako osłonki stosuje się osłonki kolagenowe. Salame Ventricina poddawana jest procesowi dojrzewania przez okres 40 dni. Tradycyjnie jedzona łyżeczką. Może być krojona w plastry, podobnie jak inne wędliny.

Sugestie

Jej smak idealnie komponuje się ze smakiem dojrzałego pomidora. Doskonale pasuje na pizzę. Szefowie kuchni we Włoszech używają jej m.in. do przygotowania pikantnej carbonary, sosu do krótkich makaronów np. trofii, cavatelli czy do gnocchi. Często spotykanym jest też przepis na jajecznicę z ventriciną i rozmarynem.

Dane techniczne

Rodzaj mięsa:

Wieprzowina

Charakterystyka:

Wędlna z surowego mięsa wieprzowego



Smak:	lekko ostry
Składniki:	mięso wieprzowe (z UE), sól, cukry: dekstroza, cukier, przyprawy, ekstrakty przypraw, aromaty i aromaty naturalne, przeciwutleniacz E301, substancje konserwujące E252, E250. Nie zawiera alergenów, glutenu i pochodnych mleka. Osłonka niejadalna.
Opakowanie:	próżniowe
Masa netto:	w całości 3 kg lub jako połówka o wadze około 1,5 kg
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temp. +0 do +4°C
Wyprodukowano:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1370 kJ / 330 kcal
Tłuszcze:	25,7 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 11,49g
Węglowodany:	0,57g, w tym cukry poniżej 0,5g
Białka:	24,1 g
Sól:	4,15 g

Alergeny

Nie zawiera alergenów, glutenu i pochodnych mleka. Osłonka niejadalna.