

Prosciutto crudo MATTONELLA



POCHODZENIE PRODUKTU:

Emilia-Romania



Opis

Szynka wieprzowa crudo sezonowana i prasowana. W pierwszej fazie obróbki zostaje pozbawiona kości, a następnie ręcznie, za pomocą noża, usunięta zostaje skóra i nerwy. Tak przygotowane mięso zostaje sprasowane w kwadratowych formach, po czym zapakowane próżniowo.

Uzyskujemy w ten sposób regularne, kwadratowe plasterki o równomiernej konsystencji, gotowe do użycia.

Polecana zwłaszcza dla restauracji, przetwórstwa i cateringu.

Sugestie:

Wędlina na przystawki, do kanapek oraz jako dodatek do pizzy i składnik dań.

Dane techniczne

RODZAJ MIĘSA:

Wieprzowina

CHARAKTERYSTYKA:

Szynka parmeńska dojrzewająca (część górna od nózki)

SMAK:

Delikatny

SKŁADNIKI:

Udziec wieprzowy, sól, subst. konserwująca: E252



WAGA:	około 4 kg
SPÓSÓB PRZECHOWYWANIA:	Przechowywać w temperaturze od +0°C do +4°C
KRAJ POCHODZENIA:	UE

Wartości odżywcze Wartości odżywcze w 100g produktu

WARTOŚĆ ENERGETYCZNA:	949 kJ / 227 kcal
TŁUSZCZE:	13 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 4,3 g)
WĘGLOWODANY:	0,5 g, w tym cukry 0,5 g
BIAŁKA:	27 g
SÓL:	5 g