

Salame Napoli TOP



POCHODZENIE PRODUKTU:

Emilia-Romania



Bez glutenu



Bez laktozy

Opis

Włoska wędlna dojrzewająca z wyselekcjonowanego mięsa wieprzowego, tradycyjnie produkowana na południu Włoch, w regionie Kampania. Zazwyczaj formowana w kształt cylindra i obwiązywana sznurkiem. Salami o średnio-dużym stopniu zmielenia, łagodnym smaku i delikatnym aromacie, dojrzewa 60-80 dni.

Sugestie:

Idealna do kanapek i talerza wędlin.

Dane techniczne

RODZAJ MIĘSA:	Wieprzowina
SMAK:	łagodny
WYGLĄD:	kształt cylindryczny
SKŁADNIKI:	Wieprzowina, sól, cukry: dekstroza, sacharoza; aromaty, przyprawy, przeciwutleniacz: E301; konserwanty: E252, E250. Nie zawiera pochodnych mleka. bez glutenu.
WAGA:	ok. 1,5 kg



SPOSÓB PRZECHOWYWANIA: Produkt luzem przechowywać w temperaturze +12/14 ° C. Produkt pakowany próżniowo przechowywać w lodówce w temperaturze od 0 do + 4 ° C.

KRAJ POCHODZENIA: Włochy

Wartości odżywcze Wartości odżywcze w 100g produktu

WARTOŚĆ ENERGETYCZNA: 1541 kJ / 369 kcal

TŁUSZCZE: 29%, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 9,5%

WĘGLOWODANY: 0,50%, w tym cukry 0,50%

BIAŁKA: 27%

SÓL: 4,10%

Alergeny

Nie zawiera pochodnych mleka. Bez glutenu.