

# Spianata calabra TOP



POCHODZENIE PRODUKTU:

Kalabria



Bez glutenu

## Opis

Specjał z regionu Kalabria. Włoskie pikantne salami dojrzewające z wyselekcjonowanego mięsa wieprzowego z dodatkiem włoskiej papryczki peperoncino, dojrzewające 50/70 dni. Ostra papryczka peperoncino, bardzo lubiana i rozpowszechniona w południowych regionach Włoch, nadaje spianacie charakterystyczny czerwony kolor i bardzo pikantny, ale dobrze zbilansowany smak. Polecana dla smakoszy, którzy doceniają pikantne smaki.

## Sugestie

Znakomity dodatek do kanapek, grzanek, tostów, pizzy oraz na deskę wędlin.

## Dane techniczne

Rodzaj mięsa:	Wieprzowina
Charakterystyka:	Salami wieprzowe z papryczką peperoncino
Smak:	Pikantne
Składniki:	Mięso wieprzowe, przetwórcy paprykowy (papryka, sól, przeciwutleniacz E300), sól, aromaty, dekstroza, przeciwutleniacz (E301), konserwanty (E252-E250).



Masa netto:	około 1 kg
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temperaturze od +2C do +4C
Kraj pochodzenia:	Włochy

## Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1567 kJ / 378 kcal
Tłuszcze:	32 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 11 g)
Węglowodany:	0,5 g, w tym cukry 0,5 g
Białka:	22 g
Sól:	4,5 g

## Alergeny

Może zawierać śladowe ilości MLEKA. Bez glutenu.