

Prosciutto stagionato CRU' Dolce Del Duca



POCHODZENIE PRODUKTU:

Emilia-Romania



Bez glutenu



Bez GMO

Opis

Szynka wieprzowa, dojrzewająca minimum 12 miesięcy. Aromatyczna, o typowym delikatnym „słodkim” smaku, jednolitej barwy z białym rąbkim tłuszczu. Zachowuje zwartą konsystencję podczas krojenia na plasterki. Mięso z krajów UE.

Sugestie

Szynka dojrzewająca doskonale komponuje się z wieloma daniami, od przystawek aż po desery.

Dane techniczne

Rodzaj mięsa:	Wieprzowina
Charakterystyka:	szynka dojrzewająca
Smak:	delikatny
Składniki:	Mięso wieprzowe (pochodzenie: kraje UE), sól, E252, E250, aromaty
Waga:	Dostępna w całości ok. 6 kg.



Sposób przechowywania: Przechowywać w temperaturze +8°C.

Kraj pochodzenia mięsa: UE

Wyprodukowano: we Włoszech

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna: 1200 kJ / 300 kcal

Tłuszcze: 21%, w tym kwasy tłuszczowe nasycone poniżej 6,5%

Węglowodany: 1%, w tym cukry poniżej 0,5%

Białka: 26%

Sól: 5%

Alergeny

Nie zawiera alergenów i GMO.