

Cotechino di Modena IGP



POCHODZENIE PRODUKTU:

Emilia-Romania



Bez glutenu

Opis

Tradycyjna włoska grubo mielona wędlna wieprzowa z Modeny z certyfikatem pochodzenia IGP. Rodzaj golonki spożywanej we Włoszech tradycyjnie w okresie Bożego Narodzenia. Otrzymywana z mieszanki mięsa i skóry wieprzowej pochodzących od trzody chlewnej hodowanej we Włoszech. Skrupulatna dbałość o surowce oraz dopracowywany przez lata proces produkcji nadają cotechino niepowtarzalnej miękkości i delikatności aromatu i smaku. Całości dopełnia dodatek naturalnych aromatów i przypraw oraz rzemieślnicze, ręczne wiązanie na końcach. Po pokrojeniu, plasterki cotechino mają zwartą konsystencję, różowo – czerwony kolor i bardzo delikatny smak, które zawdzięcza najwyższej jakości użytego mięsa.

Sugestie:

Produkt, który po ugotowaniu doskonale komponuje się z wieloma dodatkami, jak rośliny strączkowe, rozmaite puree czy warzywa. Znakomite również podawane na grzankach.

Dane techniczne

Rodzaj mięsa:

Wieprzowina

Składniki:	Mięso wieprzowe, skóra wieprzowa, tłuszcz wieprzowy, sól, przyprawy, aromaty naturalne, przeciwutleniacz: askorbinian sodu, substancja konserwująca: azotan sodu. Osłonka niejadalna.
Waga:	500 g
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temperaturze chłodniczej. Do spożycia po ugotowaniu.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1077 kJ / 259 kcal
Tłuszcze:	19 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 6,6 g
Węglowodany:	0 g, w tym cukry 0 g
Białka:	22 g
Sól:	2,0 g

Alergeny

Bez źródeł glutenu, bez polifosforanów, bez laktozy i białek mleka.