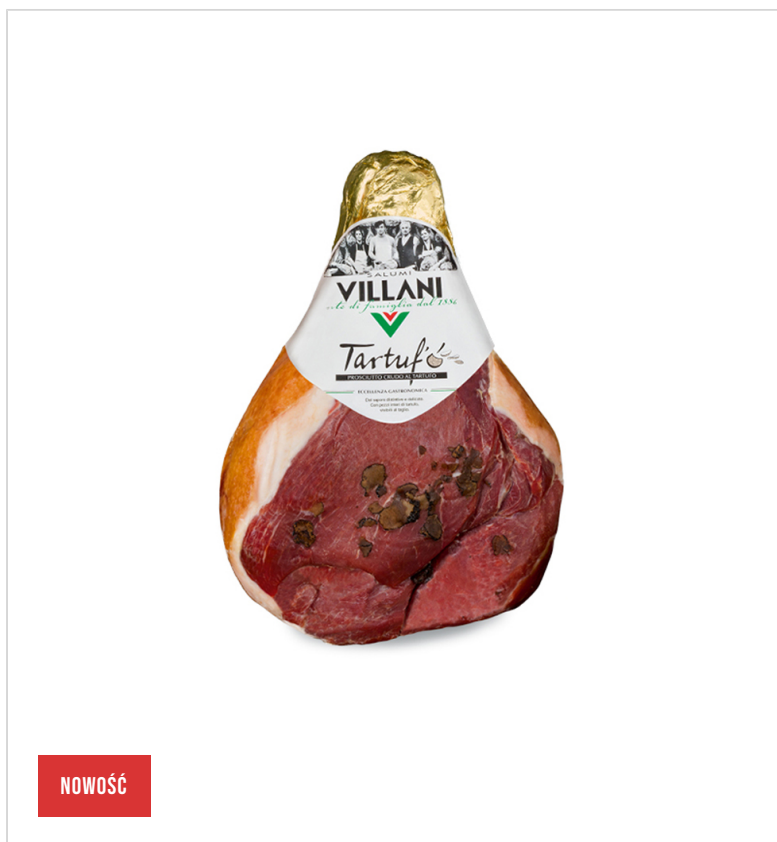


Prosciutto crudo al tartufo



NOWOŚĆ

POCHODZENIE PRODUKTU:

Emilia-Romania



 Na Zamówienie

Opis

Szynka dojrzewająca z najszlachetniejszych partii udźca wieprzowego, z dodatkiem kawałeczków trufli, wyraźnie widocznych przy krojeniu. Po peklowaniu, do najszlachetniejszych partii udźca wieprzowego dodawane są kawałeczki trufli letniej, po czym mięso umieszczane jest w formie. Szynka o charakterystycznym „słodkim” smaku, z wyczuwalnym wyraźnym aromatem trufli. Dodatek ten powoduje, iż szynka nabiera posmaku luksusu i wykwintności.

Sugestie:

Na wykwintną deskę wędlin, najlepiej w akompaniamencie wina wysokiej jakości.

Dane techniczne

RODZAJ MIĘSA:

wieprzowina

CHARAKTERYSTYKA:

Szynka dojrzewająca crudo z udźca wieprzowego, z dodatkiem kawałków trufli letniej.

SMAK:

łagodny, z charakterystycznym aromatem trufli

SKŁADNIKI:

Mięso wieprzowe, sól, letnia trufia 1,2% (*Tuber aestivum vitt*), aromaty.



OPAKOWANIE:	próżniowe
WAGA:	około 7,3kg
SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:	Przechowywać w temp. max. +10 °C
KRAJ POCHODZENIA:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

WARTOŚĆ ENERGETYCZNA:	1068 kJ/ 256 kcal
TŁUSZCZE:	16 g (w tym kwasy tłuszczu nasyconego 6,4 g)
WĘGLOWODANY:	0 g (w tym cukry 0 g)
BIAŁKA:	28 g
SÓL:	5 g

Alergeny

trufła (tuber aestivum vitt.)