

RENZINI

Prosciutto cotto al tartufo

POCHODZENIE PRODUKTU:

Emilia-Romania



NOWOŚĆ



Na Zamówienie

Opis

Delikatna szynka gotowana z udźca wieprzowego, z dodatkiem kawałeczków prawdziwej trufli letniej. W procesie trybowania mięsa pozostawiany jest jedynie najdelikatniejszy rdzeń szynki, który podobnie jak większość szynki tradycyjnych poddawany słodkiej kąpieli solankowej. Na tym etapie dodawana jest trufia letnia, której kawałeczki umieszcza się również w środku szynki. W wyniku takiej obróbki mięso jest niezwykle miękkie i aromatyczne, z wyraźnym aromatem prawdziwej trufli, której dodatek nadaje szynce posmaku luksusu i wykwintności.

Sugestie:

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

Dane techniczne

Rodzaj mięsa:

wieprzowina

Charakterystyka:

Szynka gotowana z udźca wieprzowego, z dodatkiem kawałków trufli letniej.



Smak:	łagodny, z charakterystycznym aromatem trufli
Składniki:	Mięso wieprzowe, sól, dekstroza, fruktoza, cukier, wino, letnia trufla (<i>Tuber aestivum</i> vitt) 1,2%, wzmacniacz smaku (glutaminian sodu), przyprawy, aromaty, przeciwutleniacz (askorbinian sodu), konserwanty (azotyn sodu).
Opakowanie:	próżniowe
Waga:	Sprzedawana jako połówka o wadze ok. 3,5 kg
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temp. +1 °C do +4 °C
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	710 kJ/ 170 kcal
Tłuszcze:	10 g (w tym kwasy tłuszczu nasyconego 4 g)
Węglowodany:	1,0 g (w tym cukry 1,0 g)
Białka:	19 g
Sól:	1,9 g

Alergeny

trufla (*tuber aestivum* vitt.), SIARCZYNY (z wina)