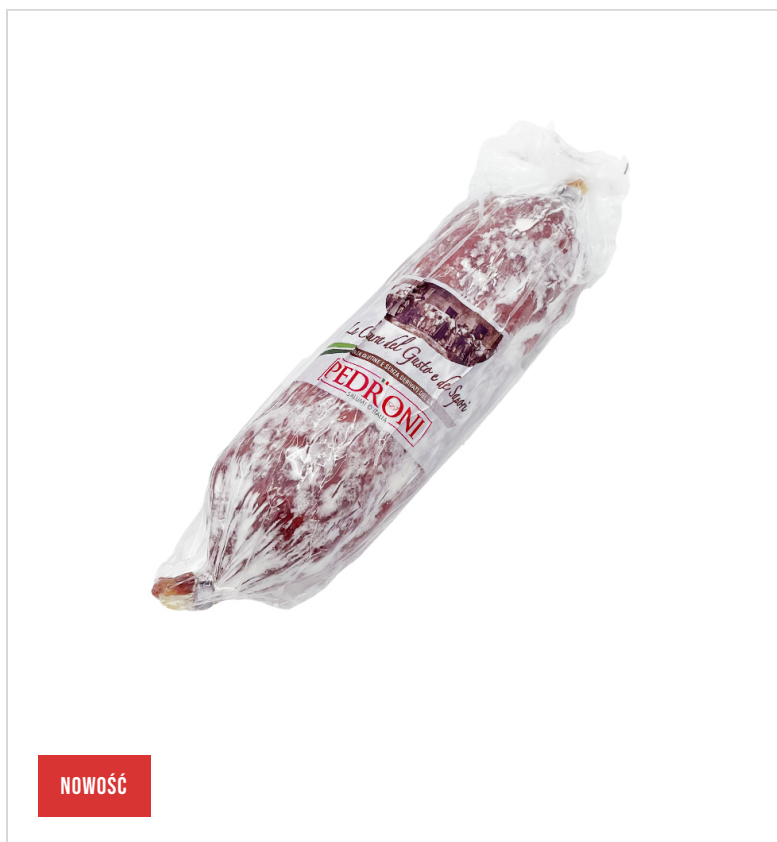


Salametto al tartufo



NOWOŚĆ

POCHODZENIE PRODUKTU:

Emilia-Romania



Bez glutenu



Bez laktozy

Opis

Włoskie salami dojrzewające z truflą z najwyższej jakości włoskiego mięsa wieprzowego. Do drobno zmielonego, starannie wyselekcjonowanego mięsa wieprzowego dodawana jest trufła, po czym wędlina poddawana jest procesowi dojrzewania. Wykwintny produkt dla koneserów włoskich wędlin dojrzewających z posmakiem luksusu. Klasyk wśród włoskich produktów.

Sugestie

Idealne na pizzę, a także na chleb np. na bruschettę w połączeniu z serem pecorino. Idealne również do makaronów i innych pierwszych włoskich dań. Zaleca się łączyć je z mocnym i trwałym czerwonym winem, takim jak Primitivo di Manduria.

Dane techniczne

RODZAJ MIĘSA:

wieprzowina

CHARAKTERYSTYKA:

kielbaska wieprzowa dojrzewająca z truflą



SMAK:	delikatny
SKŁADNIKI:	mięso wieprzowe, sól, cukry: desktroza, sacharoza, przyprawy i aromaty. Antyoksydanty: E301. Konserwanty: E252, E250. Nie zawiera pochodnych laktozy i glutenu. Skórka niejadalna.
WAGA:	ok. 290 gram
SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:	W chłodnym miejscu, z daleka od źródeł światła i ciepła.
KRAJ POCHODZENIA:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

WARTOŚĆ ENERGETYCZNA:	1541 kJ / 369 kcal
TŁUSZCZE:	29 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 9 g
WĘGLOWODANY:	0,5 g, w tym cukry 0,5 g
BIAŁKA:	27 g
SÓL:	4,1 g

Alergeny

Nie zawiera pochodnych laktozy i glutenu.