RENZINI

Mortadellina al Tartufo



NOWOŚĆ

POCHODZENIE PRODUKTU:

Emilia-Romania



Bez glutenu

Bez laktozy

Na Zamówienie

Opis

Najwyższej jakości tradycyjna mortadella wieprzowa z płatkami trufli letniej. Produkowana w bolońskiej firmie Villani przy użyciu wyłącznie najlepszych surowców. Powstaje ze świeżej odtłuszczonej łopatki wieprzowej bez skóry, podgardla, które przydaje wędlinie delikatności oraz płatków cenionej trufli letniej. Produkt rzemieślniczy, ręcznie wiązany, w naturalnej osłonce i o niewielkiej wadze ok. 600 g. Produkt Gourmet, który usatysfakcjonuje podniebienia nawet największych smakoszy.

Sugestie

Idealna na deskę Gourmet i focaccię.
Pokrojona w kosteczkę stanowi doskonały dodatek do aperitivo.

Produkt na zamówienie

Dane techniczne

Rodzaj mięsa:	Wieprzowina
Charakterystyka:	Mortadella wieprzowa z płatkami trufli letniej

Składniki:	Mięso wieprzowe, flaki wieprzowe, sól, trufla letnia 1,2% (tuber æstivum vitt), cukier, przyprawy, naturalne aromaty, aromaty, przeciwutleniacz (askorbinian sodu), konserwant (azotyn sodu).
Waga:	około 0,6 kg
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temp. 1°C - 4°C
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1246 kJ / 301 kcal
Tłuszcze:	27 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 10,8 g)
Węglowodany:	0,5 g, w tym cukry 0,5 g
Białka:	14 g
Sól:	2,4 g

Alergeny

Bez glutenu, bez laktozy i pochodnych mleka, bez polifosforanów.