

RENZINI

Salame al Tartufo ricoperto con Parmigiano Reggiano

POCHODZENIE PRODUKTU:

Umbria



NOWOŚĆ



Bez glutenu



Bez laktozy



Na Zamówienie

Opis

Salami z truflą pokryte serem Parmigiano Reggiano, to innowacyjny i wyjątkowy produkt pod względem smaku. Specjalnie wybrany rodzaj chudego mięsa, krojony ręcznie, z dodatkiem trufli letniej i całkowicie pokryty serem Parmigiano Reggiano DOP, które sprawiają, iż salami nabiera intensywnego i szczególnego aromatu.

Sugestie

Doskonale smakuje samodzielnie, jako przystawka na desce wędlin i serów lub ze świeżym pieczywem. Idealnie podkreśla smak makaronów i risotto.

Dane techniczne

Rodzaj mięsa:	wieprzowina
Charakterystyka:	Salami z truflą i serem Parmigiano Reggiano
Smak:	delikatny



Składniki:	mięso wieprzowe (kraj pochodzenia: Włochy), Parmigiano Reggiano DOP 6% (MLEKO, sól, podpuszczka zwierzęca), trufła letnia 3% (tuber aestivum Vitt), sól, dekstroza, aromaty naturalne, przyprawy, aromaty, żelatyna wołowa, przeciwutleniacz (E301, konserwanty: E250, E252. Bez osłonki.
Masa netto:	ok. 1,8 kg
Sposób przechowywania:	W chłodnym miejscu, z daleka od źródeł światła i ciepła.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1024 kJ / 246 kcal
Tłuszcze:	16 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 7,1 g
Węglowodany:	0,6 g, w tym cukry 0,0 g
Białka:	24 g
Sól:	3,2 g

Alergeny

Może zawierać śladowe ilości ORZECHÓW i ich SKORUPEK.