

RENZINI

Prosciutto crudo di Norcia IGP Ricoperto di Pepe Rosa con osso Stagionato 18 mesi



NOWOŚĆ

POCHODZENIE PRODUKTU:

Umbria



Bez glutenu



Bez laktozy



Na Zamówienie

Opis

Szynka wieprzowa dojrzewająca z wyselekcjonowanych włoskich tusz IGP. Dojrzewa przez 18 miesięcy na wysokości ponad 1000 metrów nad poziomem morza, na wzgórzach Monti Sibillini di Norcia region Umbria. Specyficzny górski klimat stwarza idealne warunki, dzięki którym szynki nabierają delikatności. Szynka o klasycznym kształcie wionczeli i klasycznym trójkątym cięciu skórki. Szynka o delikatnym zapachu i smaku, po pocięciu na plasterki różowo-czerwonej barwy. Znakiem rozpoznawczym tej wędliny jest otoczka z czerwonego pieprzu, co sprawia, że prezentuje się w sposób bardzo elegancki i charakterystyczny. Posiada certyfikat Chronionego Oznaczenia Geograficznego IGP

Sugestie

Idealna na deskę serów i wędlin, na włoskie aperitivo, z dobrej jakości chlebem rzemieślniczym lub w towarzystwie dobrego sera oraz wina.



Dane techniczne

Rodzaj mięsa:	Wieprzowina
Charakterystyka:	Szynka wieprzowa dojrzewająca w czerwonym pieprzu
Składniki:	Udziec wieprzowy, sól, pieprz (pieprz na powierzchni 0,2%)
Masa netto:	ok. 11 Kg
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temp max. do +16 °C
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1120 kJ / 268 kcal
Tłuszcze:	18 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 7,1 g
Węglowodany:	0,2 g, w tym cukry 0,0g
Białka:	26 g
Sól:	4,0 g

Alergeny

MLEKO i jego POCHODNE (zawierające LAKTOZĘ) mogą występować w procesie produkcji. ORZECHY i SKORUPKI ORZECHÓW (wszystkie produkty, które zawierają: MIGDAŁY, ORZECHY LASKOWE, ORZECHY NERKOWCA, ORZECHY PECAN z Brazylii i Queensland, PISTACJE) - możliwa obecność, może występować w procesie produkcji. DWUTLENEK SIARKI, SIARCZYNY w stężeniu przekraczającym 10mg/kg – mogą występować w procesie produkcji.