

RENZINI

Salsiccia di Cinghiale



NOWOŚĆ

POCHODZENIE PRODUKTU:

Umbria



Bez glutenu



Bez laktozy



Na Zamówienie

Opis

Rzemieśnicza kielbasa dojrzewająca z dzika ze starannie wyselekcjonowanej dziczyzny oraz mięsa wieprzowego. Poddawana procesowi dojrzewania przez okres 10 dni. Pakowana próżniowo, dzięki czemu nie jest narażona na utratę masy.

Sugestie

Doskonała w akompaniamencie dobrego wina, chleba z piekarni rzemieśniczej, grzanek czy włoskich grissini. Komponuje się znakomicie ze świeżymi i dojrzewającymi serami. To połączenie smaków podkreśla unikalny smak tego włoskiego specjału.

Dane techniczne

Charakterystyka:

Kielbasa dojrzewająca z dziczyzny i wieprzowiny

Smak:

Delikatny



Składniki: mięso z dzika 55% (kraj pochodzenia: UE), mięso wieprzowe 38% (kraj pochodzenia: Włochy), sól, aromaty, dekstroza, sacharoza, przyprawy, antyoksydanty (E301), jałowiec (0,02%), liść laurowy 0,02%, konserwanty (E250, E252).

Masa netto: ok. 100 g

Sposób przechowywania: Przechowywać w temp. max do +16 °C

Wyprodukowano: we Włoszech

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna: 1666 kJ / 398 kcal

Tłuszcze: 32 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 12 g

Węglowodany: 2,5 g, w tym cukry 1,3 g

Białka: 25 g

Sól: 4,2 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.