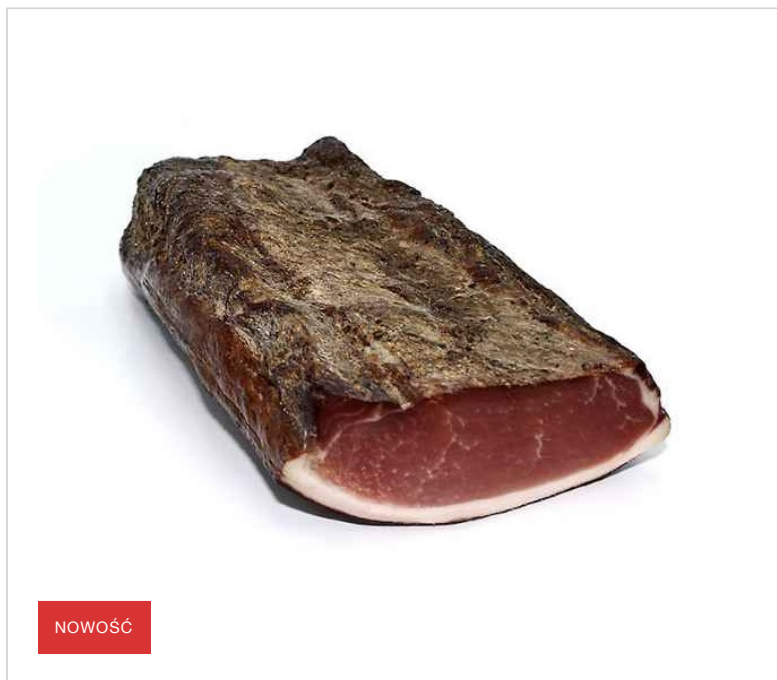


SALUMIFICIO DE STEFANI

Skenal (Filone Suino Stagionato) DeStefani



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Bez glutenu



Bez laktozy



Na Zamówienie

Opis

Delikatnie podwędzana wędlina z najszlachetniejszych części schabu wieprzowego. Mięso po natarciu solą, przyprawami, aromatycznymi ziołami oraz winem Marsala jest regularnie masowane. Następnie zostaje osuszone i delikatnie podwędzone, tradycyjnie na drewnie bukowym. Dojrzewa przez minimum 90 dni. Bez glutenu, bez pochodnych mleka, bez azotanów, nie zawiera polifosforanów i glutaminianu.

Sugestie

Idealny na deskę wędlin i do letnich sałatek. Znakomita również do letnich dań na zimno.

Dane techniczne

Rodzaj mięsa:

wieprzowina

Charakterystyka:

schab wieprzowy z skórą



Smak:	delikatny
Składniki:	mięso wieprzowe (pochodzenie: kraje UE), sól, pieprz, aromaty naturalne, wino Marsala DOC, przeciwutleniacz E300, substancja konserwująca E252.
Masa netto:	od 0,5 do 2 kg
Sposób przechowywania:	Transport i przechowywanie w temperaturze od 0 do 4 stopni °C
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1389 Kj / 334 kcal
Tłuszcze:	24g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 9,3 g
Węglowodany:	węglowodany 0,6 g, w tym cukry 0 g
Białka:	29 g
Sól:	3,8 g

Alergeny

Bez glutenu, bez pochodnych mleka, bez azotynów, nie zawiera polifosforanów i glutaminianu.