SALUMIFICIO DE STEFANI

I Giacomini



NOWOŚĆ

POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Bez glutenu

Bez laktozy

Na Zamówienie

Opis

I giacomini to podwędzana wędlina dojrzewająca, z najszlachetniejszych partii wieprzowiny, schabu. Podczas procesu solenia mięso nacierane jest solą, przyprawami, aromatycznymi ziołami i winem Marsala, a następnie masowane co drugi dzień. Osuszone mięso zostaje następnie podwędzone, zgodnie z tradycją, na drewnie bukowym i ostatecznie poddane procesowi dojrzewania przez okres 30 dni.

Sugestie

Idealne do spożywania solo lub jako elegancki dodatek do deski wędlin.

Dane techniczne

Rodzaj mięsa:	wieprzowina
Charakterystyka:	wędlina wieprzowa dojrzewająca
Smak:	podwędzany
Składniki:	mięso wieprzowe, sól, pieprz, zioła aromatyczne, przyprawy, wino Marsala Fine DOC, przeciwutleniacz E300, substancja konserwująca E252.
Masa netto:	ok. 120/150 gram
Sposób przechowywania:	Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu, z dala od bezpośrednich źródeł światła. Przechowywać w temperaturze poniżej 15°C

Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	918 kJ/218 Kcal
Tłuszcze:	6,0 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 2,2 g
Węglowodany:	Węglowodany 1,0 g, w tym cukry 0 g
Białka:	41 g
Sól:	5,7 g

Alergeny

bez glutenu, bez pochodnych mleka, bez azotynów, bez polifosforanów i glutaminianu. Pozostałości siarczynów poniżej 10mg/kg (żaden z alergenów nie pochodzi z zanieczyszczenia krzyżowego).