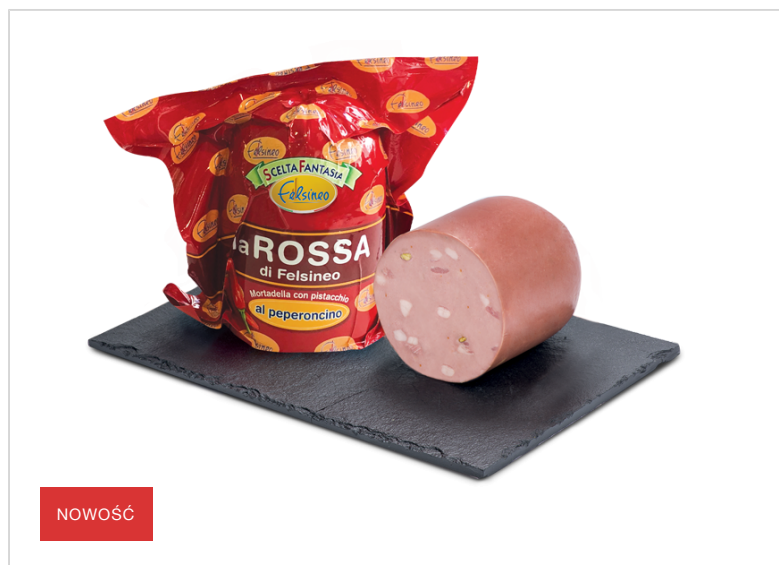
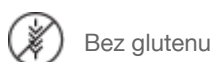


Mortadella La Rossa con pistacchio al peperoncino



POCHODZENIE PRODUKTU:

Emilia-Romania



Opis

Mortadella wieprzowa z dodatkiem kawałeczków pistacji i ostrej papryczki peperoncino z regionu Emilia-Romania. Wędlina wysokiej jakości, o delikatnej konsystencji, intensywnym aromacie, wzbogacona o pikantne akcenty papryczki peperoncino w płatkach. Jej producent, firma Felsineo, przywiązuje wielką wagę do jakości produktu, używając wyłącznie prostych i rygorystycznie wyselekcjonowanych składników i gwarantując najwyższe międzynarodowe standardy przetwórczości. Mortadella wytwarzana w okolicach Bolonii, skąd historycznie wywodzi się ten produkt.

Sugestie Doskonała do panini i kanapek, na wyszukane tosty, pizzę czy pinę. Znakomita na deskę wędlin.

Pokrojona w kostkę stanowi doskonały dodatek do aperitifu. Przed spożyciem mortadellę najlepiej pozostawić na kilka minut w temperaturze pokojowej, aby rozwinęła w pełni swój aromat. Idealnie komponuje się z czerwonym winem, które dodatkowo podkreśla i eksponuje aromaty tej wędliny.

Dane techniczne

Rodzaj mięsa:	Wieprzowina
Składniki:	mięso wieprzowe, flaczki wieprzowe, tłuszcz wieprzowy, sól, papryczka ostra peperoncino (0,8%), PISTACJE (0,5%), pieprz, czosnek, aromaty naturalne, przeciwutleniacz E301 (askorbinian sodu), konserwanty E250 (azotyn sodu).
Masa netto:	około 5 kg



Sposób przechowywania: Przechowywać w temp. +0°C do max. +5°C

Kraj pochodzenia: Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna: 1217 kJ / 294 Kcal

Tłuszcze: 26 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 10 g

Węglowodany: 0 g, w tym cukry 0 g

Białka: 15 g

Sól: 2,5 g

Alergeny

PISTACJE. Bez glutenu (poniżej 20 ppm (mg/kg)). Bez mleka i laktozy. Bez dodatku cukru, bez glutaminianu, bez polifosforanów. Jelito niejadalne.