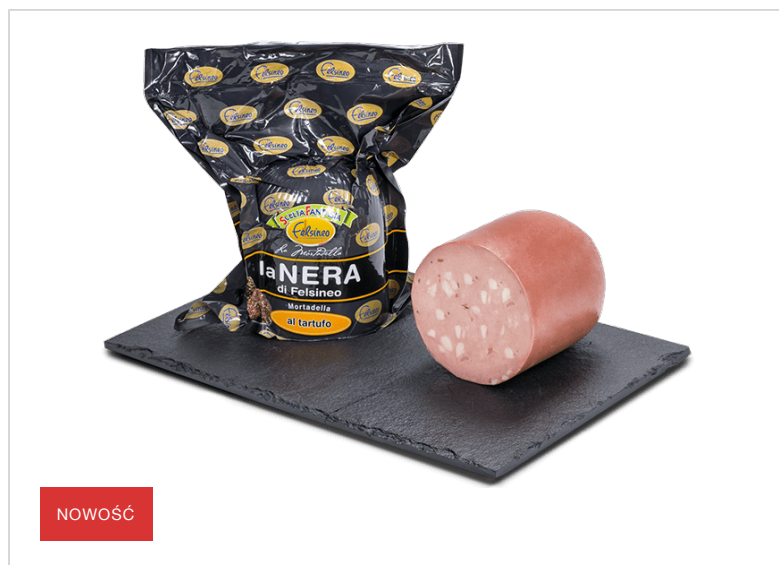


Mortadella La Nera al tartufo



POCHODZENIE PRODUKTU:

Emilia-Romania



Bez glutenu

Opis

Mortadella wieprzowa „La Nera” z płatkami trufli czarnej letniej. Najwyższej jakości ekskluzywna wędlina dla koneserów z regionu Emilia-Romania. Wytwarzana w okolicach Bolonii, skąd historycznie wywodzi się mortadella. Intensywny smak doskonałej jakościowo mortadelli połączony został z delikatnym smakiem trufli letniej, dając znakomity produkt dla najwybredniejszych podniebień. Producent, firma Felsineo, przywiązuje wielką wagę do jakości produktu, używając wyłącznie prostych i rygorystycznie wyselekcjonowanych składników i gwarantując najwyższe międzynarodowe standardy przetwórczości.

Sugestie Doskonała do wyszukanych panini i tostów, na pizzę i pinę gourmet. Znakomita na deskę wędlin gourmet. Pokrojona w kostkę stanowi doskonały dodatek do wyszukanego aperitivu. Idealnie komponuje się z szampanem. Przed podaniem mortadellę najlepiej pozostawić na kilka minut w temperaturze pokojowej, aby rozwinęła w pełni swój aromat.

Dane techniczne

Rodzaj mięsa:

Wieprzowina

Składniki:

mięso wieprzowe, flaczki wieprzowe, sól, trufia czarna letnia (*Tuber aestivum* vitt.) (1,15%), przyprawa (oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia, aromat), aromaty naturalne, czosnek, przeciwutleniacz: askorbinian sodu, substancja konserwująca: 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: 1218 kJ / 294 Kcal

Tłuszcze: 26 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 9,9 g

Węglowodany: 0 g, w tym cukry 0 g

Białka: 15 g

Sól: 2,5 g

Alergeny

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