

Prosciutto crudo estero Del Duca a fettine



POCHODZENIE PRODUKTU:

Emilia-Romania



Bez glutenu

Opis

Włoska szynka wieprzowa w plasterkach, dojrzewająca przez 8-9 miesięcy. Szynka prasowana, o mocnej różowej barwie. Pochodzenie mięsa: kraje UE. Zachowuje konsystencję po pocięciu na plasterki. Aromatyczna, o delikatnym „słodkim” smaku.

Sugestie

Idealna na przystawki, do kanapek, dodatek na pizzę albo składnik dań głównych.

Dane techniczne

Rodzaj mięsa:	Wieprzowina
Charakterystyka:	Szynka wieprzowa dojrzewająca prasowana w plasterkach
Składniki:	Udziec wieprzowy (pochodzenie mięsa: kraje UE), sól.
Smak:	Delikatny
Wygląd:	Udziec wieprzowy w całości, bez kości
Opakowanie:	Próżniowe
Masa netto:	200 g
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temp. max +10 °C. Nie przekłuwać opakowania.



Kraj pochodzenia mięsa: UE

Wyprodukowano: we Włoszech

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna: 1152 kJ / 277 kcal

Tłuszcze: 19 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 6,5 g

Węglowodany: 0,5 g, w tym cukry 0,5 g

Białka: 27 g

Sól: 5,5 g

Alergeny

Nie zawiera glutenu