

Sopressa saporita



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Włoska sopressa zaliczana jest do typowych tradycyjnych wędlin regionu Wenecji Euganejskiej. Produkowana z wysokogatunkowego, wyselekcjonowanego mięsa wieprzowego, wzbogacona przyprawami i naturalnymi aromatami. Osiąga idealną dojrzałość i pożądany tradycyjny smak pomiędzy 60 a 90 dniem dojrzewania. Odnacza się delikatnym, słodkawym, lekko pieprznym smakiem, różową, przechodzącą w czerwień barwą i konsystencją o średnim ziarnie. Można kroić ją zarówno krawalnicą jak i ręcznie nożem.

Sugestie

Tradycyjnie podawana z polentą i grzybami. Doskonała na talerz wędlin i do przystawek oraz do wykwintnych dań z dodatkiem sera i sezonowych warzyw. Dobrze komponuje się również na pizzy z serem grana padano i borowikami. Znakomita zwłaszcza z żywymi czerwonymi winami lub dobrym Prosecco.



Dane techniczne

Rodzaj mięsa:	Wieprzowina
Smak:	Delikatny, lekko słodkawy i lekko pieprzny
Składniki:	Wieprzowina, sól, pieprz, aromaty naturalne, dekstroza, sacharoza, substancje konserwujące: E250 i E252, przeciwutleniacz E301. Na zewnątrz pokryta: pieprzem, syropem glukozowym i skrobią modyfikowaną.
Masa netto:	około 1,5 kg
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temp. od 0° do +4° C
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1549kJ / 373 kcal
Tłuszcze:	29 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 9,4 g
Węglowodany:	0,5 g, w tym cukry 0,5 g
Białka:	27,5 g
Sól:	4,1 g