

Salame al finocchio



POCHODZENIE PRODUKTU:

Emilia-Romania



Bez glutenu



Bez laktozy

Opis

Włoska wędlina wieprzowa aromatyzowana nasionami kopru włoskiego z regionu Emilia Romania. Jej receptura wywodzi się z Toskanii, prawdopodobnie z okresu późnego średniowiecza. Początkowo znana głównie na obszarze Florencji, znalazła szerokie uznanie na terenie całego kraju i poza jego granicami. Do jej produkcji wykorzystuje się mięso z partii brzucha i łopatki wieprzowej, a po odpowiednim przyprawieniu poddaje długiemu okresowi dojrzewania. Swoją nazwę Finocchiona zawdzięcza dodatkowi nasion kopru włoskiego, który to zwyczaj wprowadzony został przez Toskańczyków, by zastąpić o wiele droższy w owym czasie pieprz.

Sugestie

Znakomita na klasyczny talerz przystawek, na pizzę Gourmet np. ze startym serem owczym pecorino.

Dane techniczne

Rodzaj mięsa:	mięso wieprzowe
Składniki:	mięso wieprzowe (z UE), sól, pieprz, czosnek, nasiona kopru włoskiego, dekstroza, sacharoza, przeciwutleniacz: E300, E301, substancje konserwujące: E252, E250. Osłonka niejadalna. Nie zawiera glutenu ani pochodnych mleka.
Masa netto:	połowa ok. 1,2 kg
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temp. 0°do +4°C



Kraj pochodzenia: Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1748 kJ/ 421 kcal
Tłuszcze:	34,1 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 11,03 g
Węglowodany:	poniżej 0,1 g, w tym cukry poniżej 0,1 g
Białka:	28,6 g
Sól:	3,1 g

Alergeny

Nie zawiera glutenu ani pochodnych mleka.