

Salame Napoli



POCHODZENIE PRODUKTU:

Emilia-Romania



Bez glutenu

Opis

Klasyczna wędlina dojrzewająca Napoli z wyselekcjonowanego mięsa wieprzowego, o tradycyjnej recepturze wywodzącej się z regionu Kampania. Historycznie Salame Napoli uważane było za towar na tyle cenny, że często wręczano je nawet jako honorarium i spożywano podczas uroczystości, świąt i rocznic. Salami o średnim stopniu zmielenia, łagodnym smaku i delikatnym aromacie, dojrzewające ok. 60-80 dni, formowane zazwyczaj w kształt cylindra i obwiązywane sznurkiem. Produkowane z najlepszych kawałków chudego mięsa wieprzowego: łopatki, uda, karkówki i polędwicy i doprawiane czarnym pieprzem, gałką muszkatołową, aromatem lekkiego podwędzania. Wędlina wyprodukowana w regionie Lacjum, na podstawie oryginalnej receptury z Kampanii. Mięso do produkcji wędliny pochodzi z terytorium Unii Europejskiej.

Sugestie

Idealna do kanapek i talerza wędlin. Doskonała z czerwonym winem. Znakomita do tradycyjnych dań np. rustico napoletano, czyli wypieku ze słodkiego ciasta półkruchego z wytrawnym nadzieniem z ricotty i wędlin.

Dane techniczne

Rodzaj mięsa:

Wieprzowina



Smak:	łagodny
Wygląd:	kształt cylindryczny
Składniki:	mięso wieprzowe (kraj pochodzenia mięsa: UE), sól, MLEKO chude w proszku, dekstroza; aromaty, przyprawy, cukier, przeciwutleniacz (E301), konserwanty (E250, E252), aromat wędzarniczy. Osłonka niejadalna. Nie zawiera glutenu.
Masa netto:	ok. 1,5 kg
Sposób przechowywania:	Przechowywać w lodówce w temperaturze od 2°C do + 4°C.
Kraj pochodzenia mięsa:	UE
Wyprodukowano we:	Włoszech

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1265 kJ/305 kcal
Tłuszcze:	24 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 14 g
Węglowodany:	3,44 g, w tym cukry 1,79 g
Białka:	19,4 g
Sól:	3,4 g

Alergeny

MLEKO krowie (LAKTOZA). Osłonka niejadalna. Nie zawiera glutenu.