

CAV. UMBERTO BOSCHI

Salame Milano



POCHODZENIE PRODUKTU:

Emilia-Romania



Bez glutenu

Opis

Klasyk wśród włoskich wędlin. Dojrzewające salami wieprzowe w naturalnym jelicie, wiązane ręcznie. Dojrzewa 80 dni.

Przechowywać w chłodnym miejscu.

Sugestie

Idealne do kanapek, talerza wędlin, a także na pizzę czy pinę.

Dane techniczne

Rodzaj mięsa:	Wieprzowina
Smak:	łagodny
Wygląd:	kształt cylindryczny
Składniki:	mięso wieprzowe (kraj pochodzenia: Włochy), sól, sacharoza, przyprawy, aromaty naturalne, antyoksydant: askorbinian sodu, konserwanty: azotan potasu, azotyn sodu.
Masa netto:	od 3,0 do 3,5 kg
Sposób przechowywania:	Przechowywać w chłodnym miejscu.
Kraj pochodzenia mięsa:	Włochy



Wyprodukowano we: Włoszech

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna: 1482 kJ / 357 kcal

Tłuszcze: 28 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 11 g

Węglowodany: 0,9 g, w tym cukry 0 g

Białka: 26 g

Sól: 4,1 g