

CAV. UMBERTO BOSCHI

Felino IGP



POCHODZENIE PRODUKTU:

Emilia-Romania



Bez glutenu

Opis

Jedyne, prawdziwe i niepowtarzalne salami z najcenniejszych partii najwyższej jakości włoskiej wieprzowiny. Produkt z certyfikacją IGP. Wędlina w osłonce z naturalnego jelita zwierzęcego (tzw. "gentile" lub "culare"). Salami wiązane jest ręcznie sznurkiem z naturalnych włókien, po czym poddawane powolnemu dojrzewaniu w tradycyjnych warunkach. Dojrzewa minimum 29 dni, a zazwyczaj 5/6 tygodni.

Przechowywać w chłodnym miejscu.

Sugestie

Idealne do talerza wędlin w ramach aperitif.

Dane techniczne

Rodzaj mięsa:	Wieprzowina
Smak:	łagodny
Wygląd:	kształt cylindryczny, na przekroju w kolorze rubinowym
Składniki:	mięso wieprzowe (kraj pochodzenia: Włochy), sól, aromaty naturalne, WINO (SIARCZYNY), konserwant: azotan potasu.
Masa netto:	od 800 do 1000 gr
Sposób przechowywania:	Przechowywać w chłodnym miejscu.

Kraj pochodzenia mięsa: Włochy

Wyprodukowano we: Włoszech

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna: 1433 kJ / 345 kcal

Tłuszcze: 26 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 12 g

Węglowodany: 0,9 g, w tym cukry 0 g

Białka: 26 g

Sól: 4,5 g

Alergeny

WINO (SIARCZYNY)