

Mortadella al tartufo Leoncini



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Mortadella wieprzowa z truflą. Wędlina dla koneserów z regionu Wenecja Euganejska. Bez dodatku polifosforanów oraz bez dodatku GMO.

Sugestie Doskonała do wyszukanych panini i tostów, na pizzę i pinse gourmet. Znakomita na deskę wędlin gourmet. Pokrojona w kostkę stanowi doskonały dodatek do wyszukanego aperitivu. Idealnie komponuje się z szampanem. Przed podaniem mortadellę najlepiej pozostawić na kilka minut w temperaturze pokojowej, aby rozwinęła w pełni swój aromat.

Dane techniczne

Rodzaj mięsa:	Wieprzowina (kraj pochodzenia: kraje UE)
Składniki:	wieprzowina, tłuszcz wieprzowy, flaki wieprzowe, odtłuszczone MLEKO w proszku (LAKTOZA), sól, sacharoza, trufle 1,2%, przeciwutleniacz: E301, konserwant: E250, przyprawy, aromaty naturalne
Masa netto:	całość: około 15 kg
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temp. +0°C do max. +4°C
Kraj pochodzenia:	Włochy



Kolor:	po przekrojeniu: jednolity róż z białymi okami tłuszczu oraz czarnymi plamkami (pokruszona trufla)
Zapach:	przyjemny, aromatyczny, charakterystyczny
Smak:	delikatny
Konsystencja:	zwała
Wygląd:	zachęcający, typowy dla produktu

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1340 kJ / 324 kcal
Tłuszcze:	28 g (w tym tłuszcze nasycone 11g)
Węglowodany:	2,9 g
Białka:	15 g
Sól:	2,8 g

Alergeny

MLEKO (LAKTOZA). Może zawierać PISTACJE.