

CAV. UMBERTO BOSCHI

Salame Contadino Boschi



POCHODZENIE PRODUKTU:

Emilia-Romania



Bez glutenu

Opis

Nazwa Salame Contadino (dosłownie salami chłopskie lub wiejskie) związana jest z nieregularnością naturalnej osłonki z jelita okalającej mięso. Wędlina jest grubo mielona oraz ręcznie związowana. Okres dojrzewania wynoszący średnio 60 dni jest gwarancją kunsztu Salame Contadino.

Przechowywać w chłodnym miejscu.

Sugestie

Idealnie sprawdzi się w ramach deski wędlin i serów, w towarzystwie czerwonego wina, a także w chrupiących focacciach czy schiacciatach, tworząc (wraz z innymi dodatkami) wyjątkowe kanapki idealne na lunch.

Dane techniczne

Rodzaj mięsa:	Wieprzowina
Smak:	"słodkawy" smak oraz wiejski aromat
Wygląd:	kształt delikatnie kulisty, ręcznie wiązany sznurkiem z naturalnego włókna
Składniki:	mięso wieprzowe, sól, sacharoza, przyprawy i aromaty naturalne, przeciwutleniacz: askorbinian sodu, konserwanty: azotan potasu, azotyn sodu
Masa netto:	całość: 4 kg, 1/2: 2kg



Sposób przechowywania: Przechowywać w chłodnym miejscu.

Kraj pochodzenia mięsa: Włochy

Wyprodukowano we: Włoszech

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna: 1482kJ / 357 kcal

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

Węglowodany: 0,9 g, w tym cukry 0,9 g

Białka: 26 g

Sól: 4,1 g