

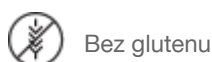
CAV. UMBERTO BOSCHI

Salame Firenze Boschi



POCHODZENIE PRODUKTU:

Emilia-Romania



Opis

Jak sugeruje nazwa Salame Firenze to produkt w toskańskim stylu – to właśnie w Toskanii zrodził się pomysł zastąpienia pieprzu (zwykle używanego do produkcji salami) nasionami kopru włoskiego, który nadaje mu charakterystyczny smak.

Przechowywać w chłodnym miejscu.

Sugestie

Idealne do kanapek, talerza wędlin, a także na pizzę czy pinę. Świetnie sprawdzi się w ramach aperitif w toskańskim stylu (np. *salame firenze*, krem z sera *pecorino toscano*, wino *Chianti*, chrupiąca *schacciata*, czyli rodzaj toskańskiego chleba).

Dane techniczne

Rodzaj mięsa:	Wieprzowina
Smak:	"słodki" smak z nutą kopru włoskiego
Wygląd:	kształt cylindryczny, po przecięciu wędlina jest jednolita i bez wyraźnego tłuszczu, kolor różowawy
Składniki:	udziec wieprzowy, sól, sacharoza, przyprawy i aromaty naturalne, przeciwutleniacze: 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: 1455kJ / 350 kcal

Tłuszcze: 27 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 11 g

Węglowodany: 0,9 g, w tym cukry 0 g

Białka: 25 g

Sól: 3,7 g