

CAV. UMBERTO BOSCHI

Salame Ungherese Boschi



POCHODZENIE PRODUKTU:

Emilia-Romania



Bez glutenu

Opis

Dojrzewające salami z włoskiej wieprzowiny w naturalnym jelicie. Dojrzewa średnio 80 dni ma cylindryczną formę.

Produkt ma zwartą konsystencję: po pokrojeniu plaster jest jednorodny i bardzo chudy, o różowawym kolorze. Aromat jest delikatny, a smak słodki i lekko podwędzany.

Produkt bez laktozy oraz bez glutenu.

Sugestie

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

Dane techniczne

Rodzaj mięsa:	Wieprzowina
Smak:	słodki, lekko podwędzany
Wygląd:	Cylindryczna forma. Produkt ma zwartą konsystencję: po pokrojeniu plaster jest jednorodny i bardzo chudy, o różowawym kolorze.
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