

CAV. UMBERTO BOSCHI

Salame Pimentoso



POCHODZENIE PRODUKTU:

Emilia-Romania



Opis

Dojrzewające salami z wieprzowiny w naturalnym jelicie związane naturalnym sznurkiem. Salami grubo mielone, pikantne ze względu na dodatek wędzonej pikantnej papryki.

Przechowywać w chłodnym miejscu.

Sugestie

Pikantny smak uwypakni charakter chrupiącej pizzy oraz kanapek na zimno i ciepło. Salame pimentoso może śmiało zostać królem desek wędlin i serów w towarzystwie suszonych pomidorów w oliwie, a także jako dodatek do makaronu i risotto.

Dane techniczne

Rodzaj mięsa:	Wieprzowina
Smak:	pikantny
Wygląd:	kształt kulisty, wędlina związana sznurkiem z naturalnego tworzywa, grubo mielone

Składniki:	mięso wieprzowe, sól, pikantna papryka wędzona, sacharoza, przyprawy i aromaty naturalne, przeciwutleniacze: E301, konserwanty: E252, E250
Masa netto:	ok. 3 kg
Sposób przechowywania:	Przechowywać w świeżym 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