

Speck d'oca affumicato



POCHODZENIE PRODUKTU:

Toskania



Na Zamówienie

Opis

Speck z mięsa gęsiego z dodatkiem aromatycznych ziół i starannie wyselekcjonowanych przypraw oraz czosnku. Dojrzewające, wędzone naturalnie na drewnie bukowym.

Sugestie

Speck to wyjątkowa wędlina, która sprawdza się świetnie zarówno na ciepło, jak i na zimno. Możesz podać ją w ramach deski wędlin i serów ze świeżym pieczywem lub oprószyć makaron alla carbonara smażoną wersją pokrojoną w kosteczkę.

Tradycyjny włoski specjał w „gęsiej” wersji dla najbardziej wymagających podniebień.

Dane techniczne

Rodzaj mięsa:	Gęsina (kraj pochodzenia: UE)
Charakterystyka:	Dojrzewająca wędlina wędzona z mięsa gęsiego
Smak:	Podwędzany
Składniki:	mięso gęsie, sól, przyprawy, czosnek, aromaty. Konserwant: E250. Przeciwdrobnoustrojowy: E301. Wędzone naturalnie na drewnie bukowym.
Opakowanie:	Próżniowe



Masa netto:	około 400/500 g
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temp. od 0°C do +4°C.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1560 kJ / 373 kcal
Tłuszcze:	35 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 10 g
Węglowodany:	1,0 g, w tym cukry 1,0 g
Białka:	15 g
Sól:	2,5 g