

Prosciutto d'oca cotto



POCHODZENIE PRODUKTU:

Toskania



Na Zamówienie

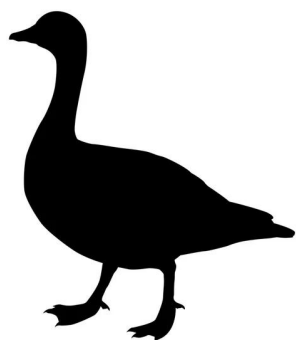
Opis

Włoska gotowana szynka prosciutto z gęsiego mięsa o wyjątkowym smaku i aromacie. Szynka ma jasnobrązowy kolor oraz nieregularny cylindryczny kształt. Doprawiona została czosnkiem oraz aromatycznymi przyprawami. Celebryzuj dzień Świętego Marcina z nietuzinkową gęsią szynką, nadającą „słodczy” wielu daniom i przystawkom.

Sugestie

Ten nietuzinkowy produkt jest bardzo uniwersalny w kuchni – spróbuj gęsiego prosciutto w daniach z ryżem (*risotto*), na desce wędlin i serów oraz w formie sałatki na bazie roszponki, parmezanu i orzechów włoskich.

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



Wyłącznie w okolicach dnia św. Marcina

Dane techniczne

Rodzaj mięsa:	Gęsina (kraj pochodzenia: UE)
Charakterystyka:	Włoska gotowana szynka z mięsa gęsiego
Składniki:	mięso gęsie 80%, woda, skrobia, dekstroza, sól, aromaty naturalne, aromaty, czosnek, przyprawy, aromatycznie zioła. Stabilizatory: E451, E407. Przeciwwutleniacz: E301; Konserwant: E250. Osłonka niejadalna.
Opakowanie:	Próżniowe

Masa netto:	1,2 kg / 1,5 kg
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temp. od 0°C do +4°C.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1735 kJ / 420 kcal
Tłuszcze:	40 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 15 g
Węglowodany:	1,0 g, w tym cukry 1,0 g
Białka:	14 g
Sól:	1,7 g