

Salame Napoli



POCHODZENIE PRODUKTU:

Lacjum



Bez glutenu

Opis

Wyjątkowa wędlina, delikatnie podwędzana. Salame Napoli to salami o zdecydowanym zapachu oraz intensywnym smaku. Wędlina jest o żywoczerwonym kolorze.

Oraz wyprodukowana z najlepszego chudego mięsa wieprzowego, doprawionego różnymi składnikami, takimi jak sól, czarny pieprz i gałka muskatołowa.

Jej mięso wieprzowe jest starannie wybierane spośród najlepszych kawałków: łopatki, udźca, karkówki lub schabu.

Przepis z Kampanii zachowuje autentyczny smak typowy dla lokalnej tradycji. Ten rodzaj salami w przeszłości był uważany za towar tak cenny, że podarowywano go w zamian za wysoce profesjonalne usługi i spożywano podczas świąt i uroczystości.

Sugestie

Salame Napoli idealnie nadaje się do tradycyjnych potraw, takich jak *rustico napoletano*. Słodki aromat czerwonego wina sprawia, że jest on idealnym dodatkiem do tego rodzaju wędliny. Wyśmienite doznanie dla najbardziej wyrafinowanych podniebień.

Dane techniczne

Rodzaj mięsa:	Wieprzowina
Smak:	aromatyczny
Wygląd:	kształt cylindryczny



Składniki:	mięso wieprzowe, sól, MLEKO odtłuszczone w proszku, dekstroza, przyprawy, cukier, przeciwutleniacz (E301), konserwanty (E252 - E250), aromat dymu wędzarniczego. Osłonka z jelita niejadalna..
Masa netto:	ok. 1,4 kg
Sposób przechowywania:	Przechowywać w lodówce w temperaturze od 2°C do + 4°C.
Kraj pochodzenia mięsa:	UE
Wyprodukowano we:	Włoszech

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1506 kJ/363 kcal
Tłuszcze:	30 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 11 g
Węglowodany:	0,3 g, w tym cukry 0,3 g
Białka:	23 g
Sól:	4 g

Alergeny

MLEKO (LAKTOZA)
