

Mortadella al peperoncino Leoncini



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Mortadella wieprzowa z papryczką peperoncino. Wędlina dla koneserów. Bez dodatku polifosforanów, glutaminianu sodu oraz bez dodatku GMO i tylko z naturalnymi aromatami.

Sugestie Doskonała do wyszukanych panini i tostów, na pizzę i pinse gourmet. Znakomita na deskę wędlin gourmet. Pokrojona w kostkę stanowi doskonały dodatek do wyszukanego aperitivu. Idealnie komponuje się z szampanem. Przed podaniem mortadellę najlepiej pozostawić na kilka minut w temperaturze pokojowej, aby rozwinęła w pełni swój aromat.

Dane techniczne

Rodzaj mięsa:	Wieprzowina (kraj pochodzenia: kraje UE)
Składniki:	wieprzowina, tłuszcz wieprzowy, flaki wieprzowe, odtłuszczone MLEKO w proszku (LAKTOZA), sól, sacharoza, pikantna papryczka 0,7%, PISTACJE, przeciwutleniacz: E301, konserwant: E250, przyprawy, aromaty naturalne
Masa netto:	około 7 kg
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temp. +0°C do max. +4°C
Kraj pochodzenia:	Włochy



Kolor:	po przekrojeniu: jednolity róż z białymi okami tłuszczu oraz czerwonymi plamkami (papryczka peperoncino)
Zapach:	przyjemny, aromatyczny, charakterystyczny
Smak:	lekko pikantny
Konsystencja:	zwała
Wygląd:	zachęcający, typowy dla produktu

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1436 kJ / 347 kcal
Tłuszcze:	31 g (w tym tłuszcze nasycone 11 g)
Węglowodany:	2,0 g
Białka:	15 g
Sól:	2,8 g

Alergeny

MLEKO (LAKTOZA), PISTACJE