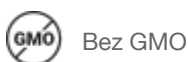


Prosciutto d'anatra cotto



POCHODZENIE PRODUKTU:

Toskania



Na Zamówienie

Opis

Włoska gotowana szynka prosciutto z kaczego 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 kaczą szynką, nadającą „słodczy” wielu daniom i przystawkom.

Sugestie

Spróbuj kaczego prosciutto na desce wędlin i serów oraz w formie sałatki na bazie rukoli, koziego sera i orzechów włoskich.

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

Dane techniczne

Rodzaj mięsa:	Kaczka (kraj pochodzenia: UE)
Charakterystyka:	Włoska gotowana szynka z mięsa kaczego
Składniki:	mięso kaczki 80%, woda, skrobia, dekstroza, sól, aromaty naturalne, aromaty, czosnek, przyprawy, aromatyczne zioła. Stabilizatory: E451, E407. Przeciwutleniacz: E301; Konserwant: E250. Osłonka niejadalna.
Opakowanie:	Próżniowe
Masa netto:	1,7 - 1,9 kg



Sposób przechowywania: Przechowywać w temp. od 0°C do +4°C.

Kraj pochodzenia: Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna: 1050 kJ / 251 kcal

Tłuszcze: 12 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0 g

Węglowodany: 0 g, w tym cukry 0 g

Białka: 33 g

Sól: 2,6 g