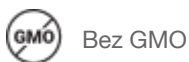


Speck d'anatra affumicato



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

Nadaj swojej carbonarze nowy charakter i zrób ją z różowym pieprzem i speckiem z kaczki. Dobrze łączy się także ze słodką pomarańczą (w sałatce) i czerwonym, wytrawnym winem.

Dane techniczne

Rodzaj mięsa:	Kaczka (kraj pochodzenia: UE)
Charakterystyka:	Wędzona dojrzewająca szynka z kaczki
Składniki:	mięso kaczki, sól, zioła, przyprawy, aromaty naturalne, czosnek, aromaty. Konserwanty: E250; Przeciwtleniacz: E301. Wędzone naturalnie na drewnie bukowym
Opakowanie:	Próżniowe



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

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1843 kJ / 445 kcal
Tłuszcze:	39 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 13 g
Węglowodany:	0 g, w tym cukry 0 g
Białka:	23 g
Sól:	2,6 g