

Impasto di salsiccia fresca di puro suino



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Włoska surowa kielbasa, o średnim stopniu zmielenia. Przygotowana z wyselekcjonowanego mięsa wieprzowego oraz starannie dobranej kompozycji przypraw, gwarantuje wyjątkowy smak, odpowiednią strukturę i doskonałą wydajność w profesjonalnej kuchni. Salsiccia Impasto to rozwiązanie dla pizzerii, restauracji włoskich oraz nowoczesnych conceptów street food, które oczekują jakości premium i niezawodności w codziennej pracy w kuchni. Odpowiednia granulacja mięsa pozwala na równomierne rozprowadzenie na cieście i kontrolę porcji, a podczas obróbki termicznej mięso zachowuje soczystość i intensywny, charakterystyczny aromat.

Sugestie

Produkt idealnie sprawdza się jako składnik pizzy neapolitańskiej i rzymskiej, makaronów, lasagne, focacci, panini czy farszów.

Dane techniczne

Składniki:	boczek oraz mięso wieprzowe (kraj pochodzenia mięsa: Włochy), sól, przyprawy, dekstroza, regulator kwasowości: E262, E331, aromaty naturalne, przeciwutleniacz: E300. Do spożycia po obróbce cieplnej.
Masa netto:	Dostępna w opakowaniu o wadze 1kg.
Sposób przechowywania:	Przechowywać w lodówce w temperaturze do +4°C.
Kraj pochodzenia:	Włochy



Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1695 kJ / 405 kcal
Tłuszcze:	38,3 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 14,4 g
Węglowodany:	0,3 g, w tym cukry 0,3 g
Białka:	14,89 g
Sól:	2,5 g