

Lardo "Pata Negra" Stagionato



POCHODZENIE PRODUKTU:

Toskania



Bez GMO

Opis

Słonina ze świń iberyjskich rasy *Pata Negra*. Świnie tej rasy charakteryzują się czarnymi kopytami i często są karmione **żołędziami**, a także wypasane na wolnym wybiegu w hiszpańskich lasach dębowych. Produkt nadaje daniom wyjątkowego aromatu.

Sugestie

Pokrojona w cieniutkie plasterki stanowi doskonały dodatek do grzanek, focacci, pizzy gourmet, risotto i makaronu.

Dane techniczne

Rodzaj mięsa:	Słonina wieprzowa
Składniki:	Słonina wieprzowa (rasa iberyjska) (kraj pochodzenia mięsa: Hiszpania), sól, zioła, przyprawy, czosnek. Przeciwutleniacz E301, konserwant: E250.
Masa netto:	1,5 - 2,5 kg
Sposób przechowywania:	Nie przekłuwać opakowania. Przechowywać w temperaturze od +2°C do +10°C.
Kraj pochodzenia mięsa:	Hiszpania

Wyprodukowano we: Włoszech

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna: 3333 kJ / 810 kcal

Tłuszcze: 89 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 39 g)

Węglowodany: 0,0 g, w tym cukry 0,0 g

Białka: 2,1 g

Sól: 1,8 g

Alergeny

Bez alergenów.