

Scheda tecnica

SALAME ALLE NOCI DEL BLEGGIO



| SALAME ALLE NOCI DEL BLEGGIO | |
|------------------------------|--------------------|
| INFORMAZIONI NUTRIZIONALI | |
| valori medi per 100 g | |
| ENERGIA | 1800 kJ / kcal 430 |
| GRASSI TOTALI | 34 g |
| <i>di cui SATURI</i> | 12 g |
| CARBOIDRATI | 1,5 g |
| <i>di cui ZUCCHERI</i> | 0 g |
| PROTEINE | 26 g |
| SALE | 4,1 g |

| | |
|----------------------------------|--|
| DESCRIZIONE | Salume stagionato, ricavato da carne di maiale macinata, aromatizzata con l'aggiunta delle pregiate noci del Bleggio presidio Slow Food e insaccata in budello naturale. Stagionatura minima 30 giorni. |
| INGREDIENTI | Carne di suino (Origine Italia) , noci del Bleggio 2,5 % , sale, aromi naturali, destrosio, saccarosio. Antiossidante: acido ascorbico E300. Conservante: potassio nitrito E 252. |
| PEZZATURA | 400 / 600 grammi |
| PRESENTAZIONE | Sfuso, microforato, sottovuoto |
| MODALITÀ DI CONSERVAZIONE | Conservare al fresco e in luogo asciutto |
| MODALITÀ DI CONSUMO | Pronto al consumo |
| SHELF - LIFE | 90 giorni microforato 180 giorni sottovuoto |
| NOTE | Senza lattosio e senza glutine – allergene: noci del Bleggio |