

Scheda tecnica

MORTANDELA AFFUMICATA QUALITA' TRENINO



MORTANDELA AFFUMICATA QUALITA' TRENINO	
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
valori medi per 100 g	
ENERGIA	1658 kJ / kcal 396
GRASSI TOTALI	33 g
<i>di cui SATURI</i>	12 g
CARBOIDRATI	0,7 g
<i>di cui ZUCCHERI</i>	0 g
PROTEINE	23 g
SALE	3,5 g

DESCRIZIONE

Salume affumicato, tipico delle valli del fiume Noce, ricavato da carne di maiale macinata, aromatizzata, avvolta nel caratteristico retino di maiale e modellata nella particolare forma semisferica. Stagionatura minima di 21 giorni a partire dalla fine dell'affumicatura.

INGREDIENTI

Carne di suino (origine Italia), sale, pepe, aglio, saccarosio e destrosio.
Antiossidante: acido ascorbico E300.
Conservante: potassio nitrito E 252.

PEZZATURA

250 grammi c.a.

PRESENTAZIONE

Sfuso, sottovuoto

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare al fresco e in luogo asciutto

MODALITÀ DI CONSUMO

Pronto al consumo

SHELF - LIFE

180 giorni sottovuoto

NOTE

Senza lattosio e senza glutine