

Scheda tecnica

MORTANDELA AFFUMICATA



MORTANDELA	
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 e dalla particolare forma semisferica. Dal sapore gradevolmente affumicato. Stagionatura minima 10 giorni.

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

PEZZATURA 250 grammi

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