

Salame Sbriciolona

DESCRIZIONE Prodotto ottenuto dalla macinazione e impastatura di tagli magri (spalle disossate, pancette, carnette e trito) e grassi (lardello scotennato) con l'aggiunta di spezie e droghe.

INGREDIENTI Carne di suino, sale, aromi naturali, semi di finocchio (0,4%), aromi. Zuccheri: destrosio, saccarosio. Antiossidante: E300. Conservante: E252.

CONSERVAZIONE Conservare in luogo fresco ed asciutto ed al riparo dalla luce (prodotto sfuso) o conservare ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C (prodotto sottovuoto).

ALLERGENI Nessuno (D.Lgs n ° 178 del 27/09/2007).

VALORI NUTRIZIONALI MEDI	PER 100GR
Energia: Kcal/100g	416 kcal
Energia: Kj/100g	1730 kj
Proteine: g/100g	35 g
Carboidrati: g/100g	0 g
di cui zuccheri: g/100g	0 g
Grassi: g/100g	29,9 g
di cui grassi saturi: g/100g	11 g
Sale: g/100g	4,6 g

PESO 2 kg

CODICI PRODOTTO

- ST410 “Salame Sbriciolona”
- ST410S “Salame Sbriciolona” sottovuoto



Spallotto Stagionato

DESCRIZIONE Prodotto ottenuto dalla salatura e stagionatura della polpa della spalla del suino.

INGREDIENTI Carne di suino, sale, spezie, aromi naturali. Zuccheri: destrosio, saccarosio). Antiossidante: E301. Conservanti: E252, E250.

CONSERVAZIONE Conservare in luogo fresco ed asciutto ed al riparo dalla luce (prodotto sfuso) o conservare ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C (prodotto sottovuoto).

VALORI NUTRIZIONALI MEDI	PER 100GR
Energia: Kcal/100g	361 kcal
Energia: Kj/100g	1498 kj
Proteine: g/100g	25 g
Carboidrati: g/100g	0 g
di cui zuccheri: g/100g	0 g
Grassi: g/100g	29 g
di cui grassi saturi: g/100g	11 g
Sale: g/100g	6,3 g

PESO 3 - 3,5 kg

CODICI PRODOTTO

- ST312 “Spallotto Stagionato”
- ST312S “Spallotto Stagionato” sottovuoto

