



Blancoeur

lonzino di suino affumicato



Specifiche di vendita

Cod. 70SV

Confezione da ca. 1,5 kg sotto vuoto

Cod. 70PSV

Confezione da ca. 300 g sotto vuoto

Il Blancoeur si ricava dal lonzino di maiale.

Quest'ultimo viene messo a salare per una settimana con sale, piante aromatiche locali e spezie.

Dopodiché inizia una stagionatura di circa due mesi.

Durante il primo mese di stagionatura, il Blancoeur viene delicatamente affumicato e pronto per essere confezionato nelle diverse pezzature.

È normalmente utilizzata sia come antipasto che come piatto unico.

La sua fragranza è unica e inconfondibile, delicata e intensa allo stesso tempo.

Valori nutrizionali

Valori medi per 100 gr. di prodotto

Valore energetico	Kj	1120,5
	Kcal	268
Grassi	g	14,8
di cui saturi	g	7,9
Carboidrati	g	0,9
di cui zuccheri	g	0,9
Proteine	g	32,8
Sale	g	2,23

Ingredienti

Carne di Suino, Sale, Destrosio, Spezie, aromi naturali, Conservanti: Nitrito di Sodio, Nitrato di Sodio.

Consigli d'uso

Conservare in frigorifero (tra 0° e + 6°C), o preferibilmente in una zona fresca e aerata.

Per una migliore ossigenazione si consiglia di estrarlo dalla busta sotto vuoto circa 15 minuti prima di consumarlo.