



# Cotechino salame da cuocere



## Specifiche di vendita

Cod. 13

File da 3 cotechini (ca 900 g)

Cod. 13SV

Confezione da ca 300 g sotto vuoto

Il cotechino, da molti considerato l'antenato degli insaccati, è costituito dal budello di maiale all'interno del quale viene inserito un impasto di carni di suino e bovino, oltre alla miscela di erbe aromatiche, aromi naturali e marsala. Insieme alle lenticchie, è un tipico piatto beneaugurale consumato in genere nel periodo natalizio, viene in qualche occasione anche utilizzato per insaporire minestrone e zuppe di legumi.

## Valori nutrizionali

Valori medi per 100 gr. di prodotto

Valore energetico	Kj 1867,7
	Kcal 451,9

Grassi	g 42,3
--------	--------

di cui saturi	g 30
---------------	------

Carboidrati	g 0,6
-------------	-------

di cui zuccheri	g 0,6
-----------------	-------

Proteine	g 17,2
----------	--------

Sale	g 2,845
------	---------

## Ingredienti

Cotenna di Suino 35% , Grasso di Suino 30% , Carne di Suino 20% , Carne di Bovino 10% , Sale , Saccarosio , Destrosio , Aromi Naturali , vino Marsala , Spezie , Antiossidante: Ascorbato di Sodio, Conservante: Nitrito di Sodio.

## Consigli d'uso

Conservare in frigorifero (tra 0° e + 6°C). Da consumarsi previa cottura. Tempi di cottura: 45-60 minuti dall'ebollizione dell'acqua.



# Cotechino della Maison precotto



## Specifiche di vendita

Cod. 13PCSV

Confezione da 450 g comprensivo del brodo di cottura

Il cotechino, da molti considerato l'antenato degli insaccati, è costituito dal budello di maiale all'interno del quale viene inserito un impasto di carni di suino e bovino, oltre alla miscela di erbe aromatiche, aromi naturali e marsala. Insieme alle lenticchie, è un tipico piatto beneaugurale consumato in genere nel periodo natalizio, viene in qualche occasione anche utilizzato per insaporire minestrone e zuppe di legumi.

## Valori nutrizionali

Valori medi per 100 gr. di prodotto

Valore energetico	Kj	1282,8
	Kcal	309,1
Grassi	g	24,7
di cui saturi	g	8,18
Carboidrati	g	0,6
di cui zuccheri	g	0,6
Proteine	g	21,1
Sale	g	2,1875

## Ingredienti

Cotenna di Suino 35%, Grasso di Suino 30%, Carne di Suino 20 %, Carne di Bovino 10%, Sale, Saccarosio, Destrosio, Aromi Naturali, vino Marsala, Spezie, Antiossidante: Ascorbato di Sodio, Conservante: Nitrito di Sodio.

## Consigli d'uso

Conservare in luogo fresco e asciutto e lontano da fonti di calore.

Preparazione tradizionale (20'): Portare ad ebollizione una pentola contenente acqua, quindi immergervi la busta sigillata mantenendo l'ebollizione per 20 minuti. Al termine della cottura tagliare un angolo della busta e fare uscire completamente il brodo di cottura formatosi all'interno.

Preparazione a microonde (15'): Togliere il prodotto dalla busta e riporlo con la gelatina in un contenitore adatta alla cottura a microonde. Coprire e cuocere per 15 minuti a 800W di potenza. Rivoltare il cotechino a metà cottura.