



Mignon di capriolo



Specifiche di vendita

Cod. 59SV

Confezione da ca. 100 g sotto vuoto

Il Mignon di capriolo è un salame dalle ridotte dimensioni che ne permette un consumo immediato e molto pratico. Come per gli altri Mignon, anche in questo caso la pasta contiene quantità di carne principale non inferiore al 50%, ecco perché il sapore e il profumo sono forti e intensi. Ad essa si aggiunge carne di suino, oltre al sale, alle erbe aromatiche di montagna e agli aromi naturali. I mignon vengono poi insaccati e legati manualmente per essere venduti in confezioni sottovuoto da 100 gr. Ne risulta un prodotto dall'aspetto compatto e tenace e dal sapore intenso e aromatico.

Valori nutrizionali

Valori medi per 100 gr. di prodotto

Valore energetico	Kj	1309
	Kcal	314
Grassi	g	20,8
di cui saturi	g	11
Carboidrati	g	1,6
di cui zuccheri	g	1,6
Proteine	g	30,1
Sale	g	2,89

Ingredienti

Carne di capriolo 55%, Carne di suino italiano 40%, Sale, Destrosio, Saccarosio, Spezie, Aromi naturali, Erbe di montagna. Antiossidante: E301. Conservanti: E252-E250.

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.

Ideale come antipasto o per merende tra amici, possibilmente accompagnato da vino rosso valdostano, dagli aromi fruttati.