



# Mignon di cinghiale



## Specifiche di vendita

Cod. 32SV

Confezione da ca. 100 g sotto vuoto

Il Mignon di cinghiale 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   | 1291,5 |
|                   | Kcal | 310    |
| Grassi            | g    | 20,8   |
| di cui saturi     | g    | 10     |
| Carboidrati       | g    | 0,1    |
| di cui zuccheri   | g    | 0,1    |
| Proteine          | g    | 30,6   |
| Sale              | g    | 2,9    |

## Ingredienti

Carne di cinghiale 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.