



La Rosa

Salame di puro suino



Specifiche di vendita

Cod. 09

Pezzatura da ca 900 g

L'impasto ottenuto dalla miscela delle migliori carni di suino italiane con le spezie, il vino e gli aromi naturali è molto simile a quello dei salumi classici in produzione al Salumificio Maison Bertolin; tuttavia la particolarità della La Rosa di puro suino risiede nel nome particolare che la caratterizza.

E' infatti l'unico salume Bertolin insaccato in budello di suino denominato proprio "Rosa" o "Punta di Rosa" che grazie allo spessore maggiore rispetto agli altri budelli naturali, dona al prodotto un sapore speciale e permette alla Rosa puro suino di mantenersi morbida fino a sei mesi. Al termine della stagionatura della durata di circa 60 giorni.

Valori nutrizionali

Valori medi per 100 gr. di prodotto

Valore energetico	Kj	1789,7
	Kcal	430,4
Grassi	g	31,6
di cui saturi	g	13,2
Carboidrati	g	0,9
di cui zuccheri	g	0,9
Proteine	g	35,6
Sale	g	5,925

Ingredienti

Carne di Suino Italiano (97%), Sale, Vino, Destrosio, Saccarosio, Spezie, Aromi naturali, Piante aromatiche di montagna. Antiossidanti: E301. Conservanti: E252-E250.

Consigli d'uso

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