



Salamella di puro suino



Specifiche di vendita

Cod. 14

File da 6 salamelle (ca 500 g)

Cod. 14SV

Confezione da 2 salamelle
(ca 200 g) sotto vuoto

La Salamella del Salumificio Maison Bertolin nasce dalla macina della carne di maiale con spezie e erbe aromatiche inserite in un budello naturale. Da consumarsi sempre previa cottura, è considerata da molti una portata fondamentale nelle tipiche grigliate estive ed è anche un ottimo ingrediente per sughi e gustose lasagne.

Valori nutrizionali

Valori medi per 100 gr. di prodotto

Valore energetico Kj 1259,9
 Kcal 304,3

Grassi g 26,7

di cui saturi g 14

Carboidrati g 0,6

di cui zuccheri g 0,6

Proteine g 15,4

Sale g 2,75

Ingredienti

Carne di suino italiano, Sale, Destrosio, Saccarosio, Spezie, Aromi naturali, Piante aromatiche. Antiossidante: E300 - E301.

Consigli d'uso

Conservare in frigorifero (tra 0° e + 6°C). Da consumarsi preferibilmente previa cottura.