



Salamino al ginepro



Specifiche di vendita

Cod. 00

File da ca 500 g da 5 salamini

Cod. 00SV

Confezione da ca 200 g
da 2 salamini sotto vuoto.

Il Salamino al ginepro, dal sapore particolare dato proprio dalle bacche che costituiscono parte degli ingredienti è una delle ricette originali del Salumificio Maison Bertolin. Insaccato come gli altri salami in budello naturale, per la sua produzione vengono utilizzate le migliori carni di suino e bovino, accuratamente miscelate per conferire un sapore forte e deciso, tradizionale e nello stesso tempo stuzzicante.

Valori nutrizionali

Valori medi per 100 gr. di prodotto

Valore energetico	Kj	1928,3
	Kcal	464,6

Grassi	g	37
--------	---	----

di cui saturi	g	18,2
---------------	---	------

Carboidrati	g	1,1
-------------	---	-----

di cui zuccheri	g	1,1
-----------------	---	-----

Proteine	g	31,8
----------	---	------

Sale	g	2,83
------	---	------

Ingredienti

Carne di Suino Italiano 55%, Carne di Bovino 40%, Sale, Ginepro(2%), 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.

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.