



Salamino Equino



Specifiche di vendita

Cod. 03

File da ca 500 g da 5 salamini

Cod. 03SV

Confezione da ca 200 g
da 2 salamini sotto vuoto.

Cod. 03T

Salame da ca 500 g

Dall'attenta miscela delle materia prima con il vino speziato, le erbe di montagna e gli aromi naturali nasce il Salamino equino, la percentuale della carne equina utilizzata per la pasta è del 60%, ecco perché il suo sapore è decisamente dolce e gustoso.

Insaccato come gli altri salami in budello naturale è una delle tante varietà nel panorama della produzione Salumificio Maison Bertolin, immancabile presenza sui tipici taglieri valdostani.

Valori nutrizionali

Valori medi per 100 gr. di prodotto

Valore energetico	Kj	1792,8
	Kcal	431,6

Grassi	g	33,2
--------	---	------

di cui saturi	g	15,7
---------------	---	------

Carboidrati	g	0,9
-------------	---	-----

di cui zuccheri	g	0,9
-----------------	---	-----

Proteine	g	32,3
----------	---	------

Sale	g	2,97
------	---	------

Ingredienti

Carne di Equino (57%), Suino Italiano (40%), 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.

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.