



Salamino Puro suino



Specifiche di vendita

Cod. 02

File da ca 500 g da 5 salamini

Cod. 02SV

Confezione da ca 200 g
da 2 salamini sotto vuoto.

Come è consuetudine al Salumificio Maison Bertolin, questo salume viene preparato miscelando con cura le carni con le spezie e gli aromi naturali del posto, viene poi insaccato in budelli naturali. Il Salamino puro suino è di piccole/medie dimensioni, per questo molto pratico e comodo, è possibile consumarlo fresco o attendere un piccolo periodo di stagionatura per gustarne al meglio il sapore.

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.

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.