

Descrizione prodotto:

Salamini di capriolo Gourmet x 4 – 160 g



Foto:



Caratteristiche del prodotto:

- Prodotto di alta qualità artigianale
- Carne da fauna selvatica di cinghiale
- Ricetta tradizionale altoatesina
- Affumicatura leggera con legno di faggio selezionato
- Stagionati nel clima e l'aria buona dell'Alto Adige
- Ricco di proteine
- Gusto nobile e raffinato

Allergeni assenti: tutte le 14 famiglie come glutine, lattosio e prodotti a base di latte, senape, sedano ecc.

Modalità di preparazione/consumo:

- ✓ Salamini già senza budello più morbidi e delicati
- ✓ Ottimi tagliati a rondelle come aperitivo/snack
- ✓ Affettati sottili diventano un gustoso antipasto da accompagnare con pane nero, verdure, formaggi, sottaceti ed un drink di livello
- ✓ A dadini per insaporire insalate, torte salate, o sughi vari

Ingredienti:

Per 100 g di prodotto finito: 110g (66%) carne di suino, 55g (33%) carne di capriolo, sale, spezie, aromi naturali, destrosio. Antiossidanti: acido ascorbico, ascorbato di sodio. Conservanti: nitrito di sodio, nitrato di potassio.

Conservazione e vita del prodotto:

- Conservare in luogo fresco e asciutto
- Shelf life/ vita: 70 giorni

Cod. articolo:

- 942731

Imballo:

Pezzi/cartone: 16
Cartoni/strato: 16
Strati/bancale: 10