

Descrizione prodotto:

Salame 100% manzo Gourmet – 200g



Foto:



Caratteristiche del prodotto:

- Prodotto artigianale di carne 100% bovino adulto selezionato
- Prodotto versatile e adatto ai consumatori più esigenti
- Lavorato secondo la ricetta tradizionale altoatesina
- Stagionato a lungo nel clima e l'aria buono dell'Alto Adige
- Gusto nobile e distinto

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

Modalità di preparazione/consumo:

- ✓ Salame magro di sola carne bovina
- ✓ Tagliato sottile è ottimo anche sulla pizza o altri panificati (bruschette, focacce ecc.)
- ✓ Affettato diventa un delicato antipasto da accompagnare con formaggio, sottaceti vino o birra

Ingredienti:

Per 100 g di prodotto finito: 150 g carne bovina, sale, spezie, aromi naturali, glucosio, destrosio, maltodestrina. 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:

- 946390

Imballo:

Pezzi/cartone: 14
Cartoni/strato: 16
Strati/bancale: 10