



Salame delicato

Codice: 1305

DESCRIZIONE:

Salame della tradizione contadina cremonese ottenuto dalla macinatura di soli tagli di carne di suino, addizionati con sale, aromi e spezie, poi insaccato in budello naturale e legato a mano. Ha un gusto delicato perché privo di aglio. Il suo peso medio è di circa 1 kg.

INGREDIENTI:

Carne di suino, sale, destrosio, spezie, antiossidante (ascorbato di sodio E301), conservanti (nitrito di sodio E250, nitrato di potassio E252).

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: DA 0°C A +4°C.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valore medio per 100g di prodotto)

VALORE ENERGETICO	1494 kJ – 360 Kcal
GRASSI	29 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	11 g
CARBOIDRATI	<1 g
DI CUI ZUCCHERI	<0.1 g
PROTEINE	25 g
SALE	3.5 g