



## Salame san lorenzo

**Codice: 1304**

### **DESCRIZIONE:**

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

### **INGREDIENTI:**

Carne di suino, sale, destrosio, spezie, antiossidante (ascorbato di sodio E301), vino, aglio, 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	1493 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	3.1 g