

Specialità dell'Oltrepò Pavese

# FILETTO DELICATO

## DESCRIZIONE

Nostra esclusiva specialità, questo Filetto Delicato è uno dei salumi più pregiati d'Italia.

È prodotto con carni di suini di oltre un anno di età, allevati sulle nostre colline ed appositamente alimentati con crusca, orzo, grano ed erba.

È un filetto intero di maiale a cui è stato tolto completamente il grasso.

La stagionatura nelle nostre fresche cantine unita al clima, all'aria pura della valle e alla nostra passione, dona al prodotto un sapore ed un profumo delicati che vengono esaltati dall'aggiunta di vino cortese dell'Oltrepò.

Accompagnandolo con vino bianco frizzante potrete apprezzarne tutte le sfumature di gusto e aroma.

## SCHEDA TECNICA

PESO 400 g circa - STAGIONATURA 30-60 gg circa

## INGREDIENTI

carne scelta di suino 100% italiano, sale, vino, pepe nero.

*NON CONTIENE GLUTINE, LATTOSIO, NITRITI E NITRATI*

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

ENERGIA	747 kJ / 182 kcal
GRASSI	5,59 g
di cui acidi grassi saturi	1,67 g
CARBOIDRATI	0 g
di cui zuccheri	0 g
PROTEINE	32,65 g
SALE	10,81 g



100% CARNE ITALIANA