

SALAMINI FRESCHI

DESCRIZIONE

Il salamino fresco è prodotto con carni di suini di oltre un anno di età allevati sulle nostre colline alimentati con crusca, orzo, grano ed erba e come ci hanno insegnato i nostri nonni, ogni salamino contiene la carne di un solo suino e contiene pochissime nervature.

È preparato con la tradizionale operazione della “concia” con sale, pepe, infuso di aglio e vino rosso locale e solo un pizzico di salnitro.

Non contiene altri conservanti, antiossidanti o additivi.

Viene legato a mano in file da 10.

È molto apprezzato per il suo sapore intenso e profumato.

Può essere consumato fresco, lessato e non manca mai in una grigliata tra amici.

SCHEDA TECNICA

PESO 100 g circa - STAGIONATURA si consuma fresco

INGREDIENTI

carne scelta di suino 100% italiano, sale, infuso di vino rosso con aglio, pepe nero in grani, nitrato di potassio.

NON CONTIENE GLUTINE, LATTOSIO, NITRITI

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

ENERGIA	1.840 kJ / 444 kcal
GRASSI	36,88 g
di cui acidi grassi saturi	13,64 g
CARBOIDRATI	0 g
di cui zuccheri	0 g
PROTEINE	27,96 g
SALE	3,80 g



100% CARNE ITALIANA