

SALAME GRAN RISERVA

DESCRIZIONE

Il Salame “GRAN RISERVA” Dedomenici è lavorato a regola d’arte, secondo una tradizione tramandata di padre in figlio e caratterizzato da una pezzatura particolare e da una lunga stagionatura, di oltre 120 giorni.

È prodotto con carni di suini di più di un anno di età allevati sulle nostre colline alimentati con crusca, orzo, grano ed erba e ogni salame contiene la carne di un solo suino, di cui utilizziamo solo le parti migliori.

I nostri prodotti sono preparati con la tradizionale operazione della “concia” con sale, pepe, infuso di aglio e vino rosso locale e solo un pizzico di salnitro.

Non contengono altri conservanti, antiossidanti o additivi.

La stagionatura nelle nostre fresche cantine, il clima, l’aria pura della valle e la nostra passione donano al prodotto una morbidezza ed una dolcezza inconfondibili.

SCHEDA TECNICA

PESO da 800 g a 1200 g - STAGIONATURA minima 120 gg

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