

ROCHELT

DER FEINKOST SCOUT



Bedford[®]
Delikat essen

Salgiano fein geschnitten

Bedford GmbH & Co KG

BESCHREIBUNG

Köstliche Salami-Kreation mit einem Kern aus echten Parmigiano Reggiano - 12 Monate gereift. Mit handwerklichem Geschick umhüllen wir diesen Parmesankern mit feinsten leckerer Salami. Die Salgiano reift nach einem besonderen Naturreifeverfahren, außerdem verwenden wir ausschließlich Schweinefleisch aus der Offenstall-Haltung.

ZUTATEN

Schweinefleisch, 30% Parmigiano Reggiano g.U., Speck, Kochsalz, Gewürze, Knoblauch, Glukosesirup, Dextrose, Konservierungsstoff: E250, Hefe, Aroma, Antioxidationsmittel: E301, E392, 100g Sagiano werden aus 103g Schweinefleisch hergestellt. Unter Schutzatmosphäre verpackt.

HERSTELLUNGSVERFAHREN

gereift, umhüllt

LAGERTEMPERATUR

gekühlt lagern bei +2°C bis +4°C

ALLERGENE

Milch

NÄHRWERTTABELLE PER 100G

Energiewert	1532 kJ/ 369 kcal	Fett	28.00 g	gesätt. Fettsäu.	15.60 g
Kohlenhydrate	< 0.50 g	davon Zucker	< 0.50 g	Eiweiß	29.00 g
Salz	4.50 g				

ARTIKELNUMMER

03147

BEZEICHUNG

Salgiano fein geschnitten (6 á 75g = 450g)

GEWICHT

0.075 kg

MHD

12 Tage

BESTELL EH

1 STK

EAN CODE

