



Salami im schwarzen Pfeffermantel

ROCHELT, neu gedacht

BESCHREIBUNG

Die Kunst der LOIDL-Salami-Erzeugung beruht neben der Auswahl von Fleisch, Speck und Gewürzen vor allem auf der Sorgfalt und der Erfahrung des Salamimeisters bei der Reifung. Ein feiner Mantel aus Pfeffer umgibt diese natürlich gereifte Salami. Durch ihren typisch feinwürzigen Geschmack und die scharfe Pfeffernote gehört diese Salami zu den beliebtesten LOIDL-Sorten.

ZUTATEN

für 100g Enderzeugnis: 128g Schweinefleisch, Speisesalz, 3g schwarzer Pfeffer, Speisegelatine, Gewürze, Dextrose, Zucker, Würze (hydrolysiertes Pflanzeiweiß auf Mais/Raps Basis), Maltodextrin, modifizierte Stärke, Rapsöl, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Natriumascorbat, Extrakt aus Rosmarin; Geschmacksverstärker: Mono- natriumglutamat, Aroma, Säuerungsmittel: Citronensäure, Säureregulator: Natriumacetat, Rote Beete Pulver, Raucharoma, Emulgator E 472c, Konservierungsstoffe: Natriumnitrit, Kaliumnitrat, Kaliumsorbat. Kann Spuren von Senf und Sellerie enthalten. Gewichtsverlust lagerungsbedingt.

HERSTELLUNGSVERFAHREN LAGERTEMPERATUR ALLERGENE

gereift, ummantelt
lagern bis +22°C
Sellerie, Senf

NÄHRWERTTABELLE PER 100G

Energiewert	1534 kJ/ 370 kcal	Fett	31.00 g	gesätt. Fettsäu.	13.00 g
Kohlenhydrate	2.50 g	davon Zucker	1.60 g	Eiweiß	20.00 g
Salz	3.90 g				

ARTIKELNUMMER BEZEICHUNG

03250
Salami im schwarzen Pfeffermantel

ROCHELT

DER FEINKOST SCOUT

GEWICHT
MHD
BESTELL EH
EAN CODE

ca. 1.5 kg
14 Tage
1 STK



9007647032501