ROCHELT

DER FEINKOST SCOUT

Salami im Parmesanmantel

ROCHELT, neu gedacht

BESCHREIBUNG	Ein feiner Mantel aus bestem Parmigiano Reggiano umgibt diese naturgereifte Salami. Unter einem streng kontrollierten Verfahren reift die LOIDL Salami heran, wird von Hand geschält und mit dem edlen Käse umhüllt. Beste Zutaten garantieren den feinen LOIDL-Geschmack.
ZUTATEN	für 100g Enderzeugnis: 128g Schweinefleisch, Speisesalz, 2,5g PARMIGIANO REGGIANO (mit Rohmilch hergestellt), Speisegelatine, Gewürze, Dextrose, Zucker, Würze (hydrolisiertes Pflanzeneiweiß aus Mais/Raps Basis), Maltodextrin, modifizierte Stärke, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Natriumascorbat, Extrakt aus Rosmarin; Geschmacksverstärker: E621, Aroma, Säuerungsmittel: Citronensäure, Rote Beete Pulver, Raucharoma, Säureregulator: Natriumacetat, Emulgator E 472c, Verdickungsmittel: Xanthan, Konservierungsstoffe: Natriumnitrit, Kaliumnitrat, Kaliumsorbat. Kann Spuren von Senf und Sellerie enthalten. Gewichtsverlust lagerungsbedingt.
HERSTELLUNGSVERFAHREN	gereift, ummantelt
LAGERTEMPERATUR	lagern bis +22°C
ALLERGENE	Sellerie, Senf

NÄHRWERTTABELLE PER 100G

Energiewert	1514 kj/ 365 kcal	Fett	31.00 g	gesätt. Fettsäu.	14.00 g
Kohlenhydrate	1.10 g	davon Zucker	0.01 g	Eiweiß	20.00 g
Salz	4.00 g				

ARTIKELNUMMER	03251
BEZEICHUNG	Salami im Parmesanmantel
GEWICHT	ca. 1.7 kg
MHD	10 Tage

ROCHELT

DER FEINKOST SCOUT

BESTELL EH

1 STK

EAN CODE

9007647032518