

SALSICCIA BASTONE PICCANTE 850GX2 SORRENTINO

SKU: 13947

Kryddig salsiccia, perfekt för pizza. Förpackad i vakuum i två delar med en totalvikt på cirka 1,7 kg (cirka 850 gram per salsiccia).

PRODUKT BESKRIVNING

"Salsiccia bastone piccante" är en typ av kryddstark italiensk salami. Namnet "bastone" refererar till dess långa, stavformade utseende. Den är vanligtvis gjord av malet fläskkött som kryddas med chili eller andra kryddor för att ge den en stark, pikant smak. Salsiccan är ofta insvept i ett naturligt tarmhölje och kan hängas för att torka och mogna, vilket intensifierar smakerna. Denna typ av salsiccia är populär som en del av antipasti, på smörgåsar, eller som en smakrik topping på pizza.

Ingrediensr: Fläskkött*, salt, **mjölkprotein**, **skummjölkspulver**, **laktos**, dextros, socker, naturliga aromer, antioxidationsmedel: E300, E301, konserveringsmedel: E252, E250. Hölje ej ätbart.
*Ursprungsland: EU.
Förvaras: torrt och svalt.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1444 kJ / 348 kcal
Fett	26,7 g
- varav mättade fettsyror	9,6 g
Kolhydrater	2,1 g
- varav sockerarter	1,8 g
Protein	24,7 g
Salt	3,3 g

konst & passion & kärlek till charkuterier
Sorrentino grundades 1982 av Marino Sorrentino, charkuterist med stor kärlek till hantverket. All’antica visdomen – att bara välja det bästa köttet och personligen följa, med otrolig passion, alla stadier av bearbetning, i hela produktionskedjan – från slakt – 1000 grisar per vecka – till smaksättning. Med datoriserad kontroll av kryddningen och absolut respekt för miljön. Kvaliteten på råvaran säkerställs genom det noga urvalet av gårdar.
De anrika Norcina-recepten som gått i arv från fäderna till sina barn, kombinerar tradition och teknik som tillsammans resulterar i företagets uppdrag: att producera högkvalitativ salami.
Hos Salumificio Sorrentino – arbetar människa och teknik tillsammans – för att ge dig glädjen av att njuta av en god bit salami!