

Italienska smaker sedan 1999



SPECK ALTO ADIGO IGP TIROLO 2KG

SKU: 2295



Lättrökt Speck med örter. Lagrad minst 22 veckor.

Typisk för Sydtyrolen.

ca 2kg

Priset avser per kg

PRODUKT BESKRIVNING

Lättrökt Speck med örter. Lagrad minst 22 veckor.

Typisk för Sydtyrolen.

ca 2kg



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: griskött*, nitritsalt, kryddor, dextros. Antioxidationsmedel: natriumaskorbat.
Konserveringsmedel: natriumnitrit, kaliumnitrat. *Ursprungsland: EU.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	1255 kJ / 300 kcal
Fett	19,1 g
- varav mättade fettsyror	6,6 g
Kolhydrater	0,5 g
- varav sockerarter	0,5 g
Fibrer	0,0 g
Protein	30,7 g
Salt	4,1 g

Speck Alto Adige IGP

En urbenad och trimmad skinka som är lättrökt och lagrad med kryddor i 22 veckor. Den går inte att ta fel på vad gäller doft och smak, som har sina rötter i den traditionella bearbetningsmetoden – som överlämnats från far till son och skyddas av Europeiska unionen. Produktionsmetoden föreskriver: lätt rökning (med röktemperatur under 20 ° C), genomsnittlig lagring med kryddor på 22 veckor och saltinnehåll som inte överstiger 5%. Den färdiga produkten är certifierad och märkt med "Speck Alto Adige IGP" tillsammans med "Südtirol" symbolen.

30 years of Italian Food Experience



Speck Alto Adige IGP – Metzgerei MAIR 

Speck Alto Adige IGP

En urbenad och trimmad skinka som är lättrökt och lagrad med kryddor i 22 veckor. Den går inte att ta fel på vad gäller doft och smak, som har sina rötter i den traditionella bearbetningsmetoden – som överlämnats från far till son och skyddas av Europeiska unionen. Produktionsmetoden föreskriver: lätt rökning (med röktemperatur under 20 ° C), genomsnittlig lagring med kryddor på 22 veckor och saltinnehåll som inte överstiger 5%. Den färdiga produkten är certifierad och märkt med "Speck Alto Adige IGP" tillsammans med "Südtirol" -symbolen.



SPECK ALTO ADIGE IGP
Metzgerei MAIR
Styckl/700g: 2,2 kg
Typ: Urbenad speck med örter. Lagrad i 22 veckor.
Kärl: En italiensk Alpina skinka enligt traditionell skyddad metod.
Samvägning: 100 delar med tunna skivor till Capocollo, sopressato och salami.
Anslutnings: 1

Ingredienser: griskött, nitritsalt, kryddor, dextros. Antioxidationsmedel: natriumaskorbat.
Konserveringsmedel: natriumnitrit, kaliumnitrat. Förvara: 0-4°C. Se till att förpackningen är intakt.

molino
Manufakturatan 23 - 417 07 Göteborg - Tel. +46 (0) 31 21 27 77 - info@ilmolino.se - ilmolino.se

