

20 years of Italian Food Experience



Mortadella "Bologna" Pistacchio - Levoni

Mortadella "Bologna" Pistacchio

Råvaran kommer från Italienska Grisar som går fritt och har ett kontrollerad livsmedelsintag. Grisarna får inte äta antibiotika eller andra mediciner, de får bara äta råvaror så som majs, havre, korn och vete samt andra naturliga produkter. Man får endast använda de bästa delarna från grisarna och bara krydda med havssalt, peppar. Mortadella har endast 60/70 milligram kolesterol per hekto dvs. samma som magert fågelkött som kycklingfilé tex. Tillsammans med Pistagenötter - fin harmoni!

Finskuren Mortadella - lägg upp på en bricka och låt den uppnå rumstemperatur innan du smakar och servera på ett färskt vitt bröd med smör och ett glas mousserande till.



Mortadella "Bologna" Pistacchio

ARTIKELNR: 3007

Volym: ca 5 kg

Karaktär: En klassisk, mild Mortadella med "crunch" av pistagenötter.

Servering: Finskuren på ett färskt vitt bröd med smör och ett glas mousserande.

Ingredienser: griskött 75%, inälvor från gris, havssalt, **pistagenötter** 0,7%, socker, kryddor, naturlig arom, Antioxidationsmedel: natriumaskorbat, konserveringsmedel: natriumnitrit. Hölje/skinn ej ätbart.

Förvaras: i kyl + 4° / + 8° C. Bäst före: se förpackning

NÄRINGS DEKLARATION PER 100 g	
Energi	1266 kJ/306 kcal
Fett	27,0 g
- varav mättade fettsyror	11,0 g
Kolhydrater	0,7 g
- varav sockerarter	0,7 g
Fibrer	0,0 g
Protein	15,0 g
Salt	2,5 g

ilmolino

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