

20 years of Italian Food Experience



Speck Alto Adige IGP – Metzgerei MAIR



Speck Alto Adige IGP

En urbenad och trimmad skinka som är lättrokt 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

ARTIKELNR: 2295

Storlek/Volym: 2,5 kg

Typ: Lättrökt Speck med örter. Lagrad minst 22 veckor.

Karaktär: En fantastisk Alpskinka framställd enligt traditionell skyddad metod.

Serivering: Perfekt med tunna skivor till Carpaccio, Antipasti och sallader.

Antal/kartong: 1

NÄRINGS DEKLARATION PER 100 G	
Energi	1255 kJ/300 kcal
Fett	19,1 g
- varav mättade fettsyror	6,6 g
Kolhydrater	0,9 g
- varav sockerarter	0,9 g
Fibrer	0,0 g
Protein	30,7 g
Salt	4,1 g

Ingredienser: griskött, nitritsalt, kryddor, dextros. Antioxidationsmedel: natriumaskorbat.
Konserveringsmedel: natriumnitrit, kaliumnitrat. Förvaras +0°/+4°. Bäst före: se förpackning

ilmolino

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