

20 years of Italian Food Experience

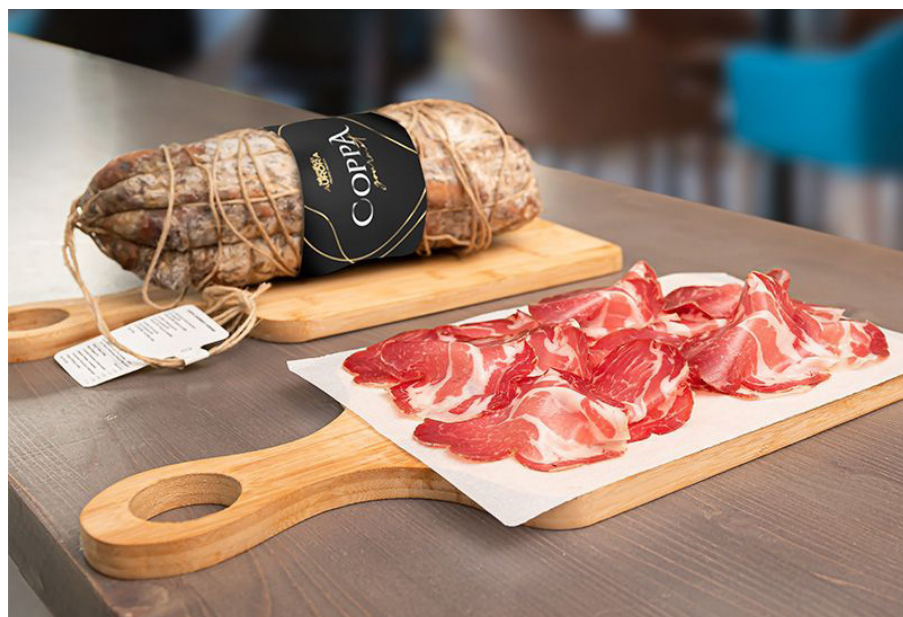


Coppa di Parma IGP - *Salumificio Aurora*

Coppa di Parma IGP Gourmet - Salumificio Aurora

Coppa di Parma IGP Gourmet är en återgång till essensen av vår produktion, till rötterna av den lokala gastronomiska kulturen i Parma

Vår filosofi strävar efter att med traditionens hjälp gå tillbaka i tiden när farfa Dino framställde den bästa Coppa i Emilia Romagna. En ren, sund produkt från den bästa råvaran, utan konserveringsmedel och med en lång lagring i källare med det perfekta mikroklimat som skänker den dess omisskännliga smak och arom. Det utmärkta köttet av uteslutande italienskt ursprung gör att man kan minska mängden salt som används i lagringen. Ju mindre man lägger till, desto bättre produkt.



Coppa di Parma IGP Gourmet

ARTIKELNR: 3034

Storlek/Volym: ca 2 kg

Typ: Handgjord, utan konserveringsmedel och lång lagring i mikroklimat.

Karaktär: Mycket hög kvalitet.

Servering: Fantastisk till antipasti.

Antal/kartong: 2



Senza Glutine



Senza Lattosio

NÄRINGS DEKLARATION PER 100 G	
Energi	1309 kJ/315 kcal
Fett	24,5 g
- varav mättade fettsyror	8,9 g
Kolhydrater	< 0,5 g
- varav sockerarter	< 0,2 g
Fibrer	0,0 g
Protein	23,7 g
Salt	4,4 g

Ingredienser: fläskkött, salt, kryddor, antioxidationsmedel: E301. Hölje ej ätbart.
Förvaras: +4° - +8°. Bäst före: se förpackning

ilmolino

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