

20 years of Italian Food Experience



Culatello Tradizionale - *Salumificio Aurora*

Culatello Tradizionale - Salumificio Aurora

Culatello Aurora kommer från den finaste delen av den bäst utvalda baksidan av fläsklägget. Efter torrsaltning är Culatellon innesluten i en grisblåsa med den typiska kilformade bindningen, som binds för hand av våra specialiserade slaktare. Culatello hängs för torkning i ca 7 dagar. Därefter kryddas den ytterligare. Mognaden på minst elva månader ger produkten en unik smak.

Culatello Aurora är en förfinad delikatess som förhöjer delikatessdisken.



Senza Glutine



Senza Lattosio



Culatello Tradizionale

ARTIKELNR: 5006

Storlek/Volym: VAC ca 2 kg

Typ: Handgjord, torrsaltad. Lagrad minst 11 månader med kryddor.

Karaktär: Förfinad delikatess.

Servering: Fantastisk till antipasti.

Antal/kartong: 2

Ingredienser: fläskkött, salt, dextros, fruktos, naturliga aromer, kryddor, antioxidationsmedel: E301. konserveringsmedel: E252. Hölje ej ätbart. Förvaras: +4° - +8°. Bäst före: se förpackning

NÄRINGS DEKLARATION PER 100 G	
Energi	1381 kJ/332 kcal
Fett	25,2 g
- varav mättade fettsyror	8,8 g
Kolhydrater	< 0,5 g
- varav sockerarter	< 0,2 g
Fibrer	0,0 g
Protein	26,2 g
Salt	4,5 g

ilmolino

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