

Italienska smaker sedan 1999



Pancetta Coppata Magra



Pancetta ♥ Coppata - Salumificio Aurora

Pancetta Coppata från Salumificio Aurora - en fantastisk kombination! Med uteslutande premium kött från Italien! Coppan (Karré) är insvept i Pancetta (italienskt bacon) med delvis bortskuret fett; minimalt med fett, innan den lufttorkas i minst 30 dagar. Inslagen i bakplåtspapper representerar den en unik produkt på marknaden - även mycket lätt att skiva. Coppa ♥ Pancetta = ett.

Pancetta Coppata Magra från Aurora är en förfinad delikatess som tar din charkbricka till nya höjder!



Kuriosa: Pancetta är italienskt rimmat och lufttorkat sidfläsk. Pancetta översätts ofta med bacon, men i svenskt språkbruk så skiljer sig vanligen pancettan från bacon i att den är lufttorkad snarare än rökt.



✓
Senza Glutine



✓
Senza Lattosio



Pancetta Coppata Magra

ARTIKELNR: 13488

Storlek/Volym: VAC ca 2,5 kg

Typ: Handgjord. Lufttorkad.

Pancettan med delvis bortskuret fett.

Karaktär: Förfinad delikatess. Minimalt med fett.

Servering: Fantastisk till Antipasti. Toppa din pizza.

Antal/kartong: 4

Ingredienser: Pancetta av Griskött*, Grisnacke*, salt, dextros, fruktos, aromer, kryddor, antioxidationsmedel: E301, konserveringsmedel: E252-E250. Hölje ej ätbart. *Ursprungsland: EU. Förvaras: +2°C - +7°C. Bäst före: se förpackning

NÄRINGS DEKLARATION PER 100 G	
Energi	1234 kJ / 295 kcal
Fett	21,0 g
- varav mättade fettsyror	8,8 g
Kolhydrater	< 0,5 g
- varav sockerarter	< 0,3 g
Protein	20,0 g
Salt	3,2 g

molino

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