

Salame di cinghiale



E' un salamino di colore rosso intenso e sapore ricco a grana fine ottenuto da un delle carni più magre del cinghiale, alle quali si aggiunge carne di suino. Le carni, una volta macinate, sono pronte per essere condite con la concia e poi insaccate a cui segue un periodo di stagionatura di circa un mese. Al taglio, la fetta del prodotto stagionato si presenta di colore rosso scuro e si caratterizza per un delicato e prelibato sapore di selvaggina

Dichiarazione nutrizionale
(valori medi per 100 g prodotto)
Energia 1480 kJ / 354 kcal
Grassi 23,9 g
 di cui acidi grassi saturi 8,4 g
Carboidrati 1 g
 di cui zuccheri 1 g
Proteine 33,8 g
Sale 3,6 g

Via Dossi, 26 - 37051
Bovolone (VR)
Tel. +39 045 7100674

www.seïterre.com
info@seïterre.com

