



Salame Lucano

Delicato e speziato ad hoc!

E' un salume eccezionale, dal sapore inconfondibile!

Viene realizzato soltanto con carni di maiale nazionale, la sua bontà è il risultato di una scelta delle parti di carne più morbide, macinate più finemente e condite con di un mix di spezie e sale, e viene insaccato in budello naturale.

In seguito viene fatto stagionare per circa 30/40 giorni ed è proprio la stagionatura a conferire morbidezza e gusto a questo prodotto!!!

confezione sottovuoto in astuccio



confezione sottovuoto con etichetta



ingredienti carne di suino nazionale, sale, spezie e aromi naturali, zuccheri: destrosio e saccarosio, antiossidanti: acido ascorbico, conservanti: nitrito di sodio e nitrito di potassio.

magro-grasso 90/10
budello naturale calibro 40/65
peso confezione 250 g - 400g- 1kg
tipo confezione sottovuoto
conservazione in luogo fresco e asciutto
shelf life 180 giorni
dimensione cartone 380 x 280 x 200
pezzi per cartone 8
cartoni per strato pallets 8
strati per pallets 5
cartoni per pallets 40
dimensioni pallets 120 x 80



Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g di prodotto

Energia	1384 kJ - 333 kcal
Grassi	26,0 g
di cui acidi grassi saturi	8,9 g
Carboidrati	3,8 g
di cui zuccheri	3,8 g
Proteine	21,0 g
Sale	4,1 g