



## Sfilatello

### Snello e magro, ma di qualità!

Sono salumi dal gusto delicato e di sapore inimitabile!

Lo sfilatello con la sua forma affusolata è un salume che stuzzica l'appetito, ideale per un'antipasto o uno spuntino, tagliato a tocchetti!

Infatti lo Sfilatello è lavorato con carni molto magre di suino nazionale; la carne viene condita con sale, pepe e altre spezie naturali per essere insaccato in budello edibile di calibro 23 per avere una forma uniformemente affusolata e, della stessa lunghezza.

Dopo 8/10 giorni di stagionatura la morbidezza ed il gusto dello sfilatello rimane delicato e inconfondibile.

Anche in questo prodotto è assente il glutine e non ci sono derivati del latte.

confezione  
sottovuoto  
con etichetta



<b>ingredienti</b>	carne di suino nazionale, sale, spezie e aromi naturali, zuccheri: destrosio e saccarosio, antiossidanti: acido ascorbico, conservanti: nitrito di sodio e nitrito di potassio.
<b>magro-grasso</b>	90/10
<b>budello naturale</b>	calibro 40/42
<b>peso confezione</b>	280 g circa
<b>tipo confezione</b>	sottovuoto
<b>conservazione</b>	in luogo fresco e asciutto
<b>shelf life</b>	180 giorni
<b>dimensione cartone</b>	260 x 190 x 160
<b>pezzi per cartone</b>	12
<b>cartoni per strato pallets</b>	18
<b>strati per pallets</b>	5
<b>cartoni per pallets</b>	90
<b>dimensioni pallets</b>	120 x 80

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g di prodotto	
Energia	1104 kJ - 265 kcal
Grassi	18,5 g
di cui acidi grassi saturi	9,9 g
Carboidrati	4,9 g
di cui zuccheri	2,6 g
Proteine	19,8 g
Sale	3,6 g