

Meistersalami

Glutenfrei
Laktosefrei
Farbstofffrei



Artikelnummer: 429, EAN (EVE): 27 12 710

Sehr fein geschnittene Salami aus hochwertigem Qualitätsschweinefleisch, mit spezieller Würzung aus ausgesuchten Gewürzen, im großen Kaliber (Ø 90mm). Während der Reifungsdauer von mindestens 3 Monaten, erfolgt ein natürliches Wachstum des weißen Schimmelbelags, welcher der Salami sein typisches Aroma verleiht (ca. 36% Abtrocknung).

Produktinformation

Für 100 g Meistersalami werden 148 g Schweinefleisch verwendet.

Verpackung:

Griffschutzpackung;
Gewicht: 1 Stange ca. 1,4 kg

Lagerungshinweise:

Bei Raumtemperatur bis 22° C lagerfähig. Wir garantieren bei sachgerechter Lagerung eine Mindesthaltbarkeit von 60 Tagen.

Zutaten:

Schweinefleisch, Kochsalz, Gewürze, Saccharose, Dextrose, Maltodextrin, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Würze, Konservierungsmittel: Kaliumnitrat; Gewürzextrakte, luftgetrocknet, gereift.

Nährwertangaben je 100 g:

Brennwert:	1791 kJ / 432 kcal
Eiweiß:	27 g
Kohlenhydrate:	0 g
- davon Zucker	0 g
- davon Laktose	0 g
Fett:	36 g
- davon gesättigte Fettsäuren	15 g
Ballaststoffe:	0,3 g
Natrium:	2,2 g