



SALAME AL TARTUFO MORBIDO SOFT TRUFFLED SALAMI

CODICE PRODOTTO: 24306

PRODOTTO: Salame morbido, lavorato con tecnologie tradizionali ed aggiunta di tartufo estivo (*Tuber aestivum* Vitt.) che ne caratterizza l'aroma.

PESO NETTO: ca. 350 g.

COLORE: Salame morbido, consistenza spalmabile confezionato sotto vuoto.

INGREDIENTI: Carne di suino, sale, tartufo estivo 1% (Ingredienti: *Tuber aestivum* Vitt., acqua, sale, aroma), destrosio, saccarosio, pepe nero, conservante: E252, antiossidante: E301, budelli naturali sotto sale, pepe nero.

MODALITÀ DI UTILIZZO: Pronto da usare tagliato a fette ideale per farcire sandwich, pan brioche, e focacce salate da servire come spuntino o antipasto. Ottimo anche cotto per la preparazione di primi piatti, risotti e farcite di carni e paste ripiene.

SAPORE: Salume tipico della norcineria marchigiana, il sapore viene esaltato ed arricchito dal tartufo estivo (*Tuber aestivum* Vitt.)

TEMPI DI CONSERVAZIONE: 12 mesi.
Conservare a temperatura + 0 / + 4 °C

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g: Energia 1080 Kj 258 Kcal / Grassi 21 g (di cui saturi 8,2 / di cui insaturi 11,2 g) / Carboidrati 0 g (di cui zuccheri 0 g) / Proteine 14 g / Fibre 0 g / Sodio 980 mg

ITEM CODE: 24306

PRODUCT: Soft salami worked with traditional technologies and addition of summer truffle (*Tuber aestivum* Vitt.) that confers a distinctive taste.

NET WT ca. 350 g. / 12,34 oz

COLOR: Soft salami, spreadable consistency vacuum packed.

INGREDIENTS: Pork meat, salt, summer truffle 1% (Ingredients: *Tuber aestivum* Vitt., water, salt, flavor), dextrose, sucrose, preservative: E 252, antioxidant: E301, antioxidant: E301, preservative E252, salted natural guts, black pepper.

USEFULL INFORMATIONS: Ready to use, cut into slices for the preparation of sandwiches, pan brioches and savory buns to serve as a snack or appetizer. Also cooked for: first courses pasta, rice and stuffings for meats and stuffed pasta.

TASTE: Salami produced in the typical Marche region tradition, the flavor is enhanced and enriched by the summer truffle (*Tuber aestivum* Vitt.)

PRESERVATION: 12 Months.
Store at temperature +0 / + 4 °C

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100 g: Energy 900 Kj 215 Kcal / Fat 4,2 g (of which saturated 2,18 g / of which unsaturated 1,3 g) / Carbohydrate 0 g (of which sugar 0 g) / Protein 20 g / Fiber 0 g / Sodium 1485 g

