

Capocollo geschnitten

Nettogewicht: 1000g

Produktbeschreibung:

Capocollo ist eine traditionelle italienische Spezialität aus ausgewähltem Schweinenacken, die nach alter Handwerkskunst langsam gereift wird. Die feinen Scheiben zeichnen sich durch ihre zarte Marmorierung, den aromatischen Duft und ihren unverwechselbaren, mild-würzigen Geschmack aus. Sorgfältig geschnitten präsentiert sich Capocollo weich im Biss, leicht pikant und mit einer ausgewogenen Balance aus Fleisch und natürlichem Fettanteil. Perfekt geeignet für Antipasti-Platten, Brotzeit, Sandwiches oder als edle Ergänzung zu Käse, Oliven und frischem Gemüse.

Capocollo einige Minuten vor dem Genuss auf Raumtemperatur bringen – so entfaltet sich sein volles Aroma.

Zutaten: Schweinefleisch, Salz, Traubenzucker, Starterkulturen, süße rote Paprika aus Kalabrien, schwarzer gemahlener Pfeffer, Antioxidationsmittel E301, Konservierungsstoffe E250.

Allergenhinweise: Keine

Nährwerte je 100g

| | |
|------------------------------|--------------------|
| Brennwert: | 1561 kJ / 375 kcal |
| Fett: | 2,82 g |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 0 g |
| Kohlenhydrate: | 0,04 g |
| davon Zucker: | 0 g |
| Ballaststoffe: | g |
| Proteine | 0,03 g |
| Salz: | 0,07 g |

Produkt kühl lagern. Nach dem Öffnen zügig verzehren.

Anschrift des verantwortlichen Lebensmittelunternehmens

Schillings Feinkost
Im oberen Tal 15
74858 Aglasterhausen

Ursprungsland / Herkunftsart

Hergestellt in Italien

MHD: siehe Etikett