Luftgetrocknete Marktsalami mit Steinpilz 500g

Nettogewicht: 500g

Produktbeschreibung:
Herzhafte, fein abgestimmte Salami mit Steinpilz – eine Spezialität mit feinem würzigem Aroma. Die ausgewählte Salami wird traditionell luftgetrocknet und mit aromatischen Steinpilzen verfeinert. Der intensive Geschmack der Salamiverbindet sich harmonisch mit der charakteristischen, leicht erdigen Note der Steinpilze. Ideal als feine Antipasti, auf einer Wurstplatte oder als besonderer Genuss zu Brot und Käse.

Zutaten:
Schweinefleisch in 100g Fertigprodukt 147g, Pilze in 100g Fertigprodukt 141 g, Schweinefleisch, 0,14 % Getrocknete Steinpilze, Salz, Dextrose, Aromen, Steinpilz-Aroma. Antioxidationsmittel: E301; Konservierungsmittel: E250-E252.Herkunft Fleisch EU. Nicht essbarer Darm.

Allergenhinweise:
Enthält Laktose.

Durchschnittliche Nährwerte je 100g

Brennwert:	1790 kJ/ 427 kcal
Fett:	35,5 g
davon gesättigte Fettsäuren:	10,8 g
Kohlenhydrate:	1,1 g
davon Zucker:	0,1 g
Ballaststoffe:	g
Eiweiß:	24,4 g
Salz:	3,6 g

Produkt kühl und trocken lagern, vor direkter Sonneneinstrahlung schützen. Das Produkt kann ohne Kühlung versendet werden.

Anschrift des verantwortlichen Lebensmittelunternehmens
Olaf Theemann Foodkonzepte
Häusserstraße 32
69436 Schönbrunn
Deutschland

Ursprungsland / Herkunftsort
Hergestellt in Italien
MHD: siehe Etikett