

Anno dazumal® Salami



Die Anno dazumal® Salami, wird aus hochwertigen Schweinefleisch und erlesenen Gewürzen hergestellt. Durch ein spezielles Reifungsverfahren und viel Fingerspitzengefühl, kann zur Gänze auf Zusatzstoffe, wie: Laktose, Geschmacksverstärker und Farbstoffe, verzichtet werden. Die Anno dazumal® Salami wird so zu sagen wie zu Großvaterszeiten, mit dem Know-how und der Reifungstechnologie von heute erzeugt. Während der Reifezeit von ca. 12 Wochen, verliert die Salami mindestens 38% ihres Frischgewichtes und ein natürlicher weißer Schimmelbelag entsteht.

Produktinformation

Für 100 g Anno dazumal® Salami werden 155 g Schweinefleisch verwendet.

Verpackung:

Aromaschutzpackung;
Unter Schutzatmosphäre verpackt
Gewicht: 1 Pkg € 80 g

Lagerungshinweise:

Gekühlt bei +1° bis +7°C lagern.
MHD: 30 Tage
Restlaufzeit: 25 Tage

Zutaten:

Schweinefleisch, Kochsalm, Dextrose, Gewürze, Acerolapulver, Würze, Kochsalm, Gewürzextrakte, Gemüsesaftkonzentrat. Luftgetrocknet, gereift.

* ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern

Nährwertangaben je 100 g:

Brennwert: 1884 kJ / 455 kcal
Fett: 39 g
- davon gesättigte Fettsäuren 17 g
Kohlenhydrate: <0,5 g
- davon Zucker <0,5 g
Eiweiß: 26 g
Salz: 4,2 g