

Ungarische Salami



Traditionell gereifte Salami, aus bestem Schweinefleisch, ausgewählten Gewürzen, zu einer Rohwurst mit feiner Körnung verarbeitet.

Die Reifungsdauer von mindestens 12 Wochen, ergibt sich durch die langsam fermentierenden Starterkulturen und die schonende Reifung. Während dieser Reifezeit entwickelt sich ein typisches Salamiaroma, ein natürlicher weißer Schimmelbelage entsteht und die Salami verliert ca. 38 bis 40% ihres Frischgewichtes.



Artikelnummer: 462, EAN (EVE): 90 02055 1 0462 8

Produktinformation

Für 100 g Ungarische Salami werden 155 g Schweinefleisch verwendet.

Verpackung:

Aromaschutzpackung;
Gewicht: 1 Packung e 100 g

Lagerungshinweise:

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

Zutaten:

Schweinefleisch, Kochsalz, Gewürze, Dextrose, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat; Würze, Gewürzextrakt, Maltodextrin, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Natriumascorbat; Konservierungsstoff: Kaliumnitrat.
Luftgetrocknet, gereift.

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