

## Pfeffersalami

Glutenfrei  
Laktosefrei  
Farbstofffrei



Artikelnummer: 247, EAN (EVE): 27 12 662

Langsam gereifte Dekorsalami, fein gekörnt mit einem Pfeffermantel umhüllt. Die Reifungsdauer beträgt ca. 2 Monate. Durch Verarbeitung von genau ausgesuchten Qualitätsfleisch und besten Gewürzen, sowie den Verzicht auf Laktose und Gluten, entsteht die hochwertige Sorger Pfeffersalami. Während der langsamen Reifung hat die Salami Zeit ihr volles Aroma zu entfalten. Genau diese Bestandteile und die langsame Kaltreifung machen unsere Pfeffersalami so unverwechselbar. Der Dekormantel wird von Hand aufgebracht, was unsere Pfeffer Dekorsalami so einzigartig macht.

### Produktinformation

Für 100 g Pfeffersalami werden 155 g Schweinefleisch verwendet.

**Verpackung:**

Griffschutzpackung:  
Gewicht: 1 Stange ca. 1,2 kg

**Lagerungshinweise:**

Bei Raumtemperatur bis 22° C  
lagerfähig.  
MHD: 28 Tage  
Restlaufzeit: 23 Tage

**Zutaten:**

Schweinefleisch, Kochsalz, Gewürze, Dextrose, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat; Gewürzextrakt, Maltodextrin, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Natriumascorbat; Würze, Konservierungsstoff: Kaliumnitrat.  
Überzug: Wasser, Pfeffer, Speisegelatine, Säureregulator: Natriumacetat; Verdickungsmittel: Xanthan. Luftgetrocknet, gereift.

**Nährwertangaben je 100 g:**

|                               |                    |
|-------------------------------|--------------------|
| Brennwert:                    | 1841 kJ / 444 kcal |
| Fett:                         | 37 g               |
| - davon gesättigte Fettsäuren | 16 g               |
| Kohlenhydrate:                | 2,2 g              |
| - davon Zucker                | 2,1 g              |
| Eiweiß:                       | 25 g               |
| Salz:                         | 3,8 g              |