

Knoblauchsalami

Glutenfrei
Laktosefrei
Farbstofffrei



Artikelnummer: 349, EAN (EVE): 27 12 682

Langsam gereifte Dekorsalami, fein gekörnt mit einem Knoblauchmantel 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 Knoblauchsalami. Während der langsamen Reifung hat die Salami Zeit ihr volles Aroma zu entfalten. Genau diese Bestandteile machen unser Produkt so einzigartig.

Produktinformation

Für 100 g Knoblauchsalami 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; Gewürzextrakte, Maltodextrin, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Natriumascorbat; Würze, Konservierungsstoff: Kaliumnitrat.
Überzug: Knoblauch, Wasser, Speisegelatine, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; Säureregulator: Natriumacetat; Verdickungsmittel: Xanthan.
Luftgetrocknet, gereift.

Nährwertangaben je 100 g:

Brennwert:	1900 kJ / 458 kcal
Fett:	37 g
- davon gesättigte Fettsäuren	16 g
Kohlenhydrate:	5,8 g
- davon Zucker	5,8 g
Eiweiß:	25 g
Salz:	3,7 g