

## Veroneser Salami

Glutenfrei  
Laktosefrei  
Farbstofffrei



Artikelnummer: 83, EAN (EVE): 27 12 628

Sehr fein geschnittene Salami aus hochwertigem Qualitätsschweinefleisch, mit spezieller Würzung aus ausgesuchten Gewürzen, im großen Kaliber. Während der Reifungsdauer von mindestens 3 Monaten, erfolgt ein natürliches Wachstum des weißen Edelschimmelbelags, der der Salami sein typisches Aroma verleiht (ca. 36% Abtrocknung).

### Produktinformation

Für 100 g Veroneser Salami werden 148 g Schweinefleisch verwendet.

**Verpackung:**

Griffschutzpackung;  
Gewicht: 1 Stange ca. 1,4 kg

**Lagerungshinweise:**

Bei Raumtemperatur bis 22° C  
lagerfähig.  
MHD: 60 Tage  
Restlaufzeit: 55 Tage

**Zutaten:**

Schweinefleisch, Kochsalz, Gewürze, Dextrose, Maltodextrin, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Würze, Konservierungsstoff: Kaliumnitrat; Gewürzextrakte.  
Luftgetrocknet, gereift.  
Wursthülle nicht essbar.

**Nährwertangaben je 100 g:**

Brennwert:	1931 kJ / 466 kcal
Fett:	40 g
- davon gesättigte Fettsäuren	17 g
Kohlenhydrate:	<0,5 g
- davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß:	26 g
Salz:	4,5 g