

Ungarische Salami

Glutenfrei
Laktosefrei
Farbstofffrei



Artikelnummer: 197, EAN (EVE): 27 12 659

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 Schimmelbelag entsteht und die Salami verliert ca. 38 bis 40% ihres Frischgewichtes.

Produktinformation

Für 100 g Ungarische Salami werden 155 g Schweinefleisch verwendet.

Verpackung:

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

Lagerungshinweise:

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

Zutaten:

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

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