



Meistersalami

Glutenfrei

Laktosefrei

Farbstofffrei



Artikelnummer: 429, EAN (EVE): 27 12 710

Sehr fein geschnittene Salami aus hochwertigem Qualitätsschweinefleisch, mit spezieller Würzung aus ausgesuchten Gewürzen, im großen Kaliber (Ø 90mm). Während der Reifungsdauer von mindestens 3 Monaten, erfolgt ein natürliches Wachstum des weißen Schimmelbelags, welcher der Salami sein typisches Aroma verleiht (ca. 36% Abtrocknung).

Produktinformation

Für 100 g Meistersalami 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