

## 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