

Hüttensalami Klassik

Glutenfrei
Laktosefrei
Farbstofffrei



Artikelnummer: 673, EAN (EVE): 90 02055 0 0673 1

Ausgesuchtes und gut ausgeschnittenes mageres Schweinefleisch, sowie kerniger Rückenspeck, prägen das Erscheinungsbild dieser nach traditioneller Handwerkskunst verarbeiteten schnittfesten Salami. Während der langsamen Reifung, entwickelt sich ein weißer Naturschimmel, der der Hüttensalami ihr typisches Aroma verleiht. Kompetenz seit mehr als 100 Jahren bewahrt die Qualität und den Geschmack bis heute.

Produktinformation

Zur Herstellung von 100 g Hüttensalami werden 155 g Schweinefleisch verwendet.

Verpackung:

Griffschutzpackung;
Gewicht: 1 Stange € 100 g

Lagerungshinweise:

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

Zutaten:

Schweinefleisch, Kochsalz,
Gewürze, Dextrose, Ge-
schmacksverstärker: Mono-
natriumglutamat; Antioxi-
dationsmittel: Natriumascorbat;
Würze, Gewürzextrakte, Kon-
servierungsstoff: Natriumnitrit.
Luftgetrocknet, gereift.
Wursthülle nicht essbar.

Nährwertangaben je 100 g:

Brennwert: 1828 kJ / 442 kcal
Fett: 38 g
- davon gesättigte Fettsäuren 17 g
Kohlenhydrate: <0,5 g
- davon Zucker <0,5 g
Eiweiß: 24 g
Salz: 4,2 g