

## Hüttensalami

Glutenfrei  
Laktosefrei  
Farbstofffrei



Artikelnummer: 700, EAN (EVE): 27 12 624

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.

### Produktinformation

Für 100 g Hüttensalami werden 148 g Schweinefleisch verwendet.

#### Verpackung:

Griffschutzpackung;  
Gewicht: 1 Stange ca. 1,3 kg

#### Lagerungshinweise:

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

#### Zutaten:

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

#### Nährwertangaben je 100 g:

Brennwert:	1869 kJ / 451 kcal
Fett:	39 g
- davon gesättigte Fettsäuren	17 g
Kohlenhydrate:	<0,5 g
- davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß:	24 g
Salz:	4,1 g