

Bayonneskinka GPI



Information

Varumärke Maison Loste

Artikelnummer 3679

Ursprungsland Frankrike

Förvaras kylt vid 0 - 8 °C

Vikt/enhet 6 kg

Ingredienser

Färskt PGI-certifierad skinka av gris (96.99%), salt från Salies-de-Béarn: 30g/kg kött (3%), konserveringsmedel: salpeter 2g/kg kött (0.01%).

Allergener

Övrig information

GMO-fri

Lufttorkad skinka

Vår lufttorkade skinka kommer från familjeägda Maison Loste i syd-västra Frankrike. De har gjort lufttorkade korvar och skinkor ända sedan 1866. Köttet, som har lufttorkats i minst 10 månader, är mörkt rött med fin, mild smak. Skär det i tunna skivor och njut av det möra, lätt salta köttet, gärna till en ostbit eller till exempel melon.

Näringsdeklaration

Näringsvärde per 100 g

Energi	1126 kJ
	270 kcal
Fett	17,5 g
varav mättat fett	7,28 g
Kolhydrater	<0,1 g
varav sockerarter	<0,4 g
Protein	33,29 g
Salt	3,58 g
Fibrer	<0,3 g

Användningsområde

Charkbricka, förrätt, till smörgåsen m.m.

Produktion

Lufttorkad skinka gjord på griskött