

Duc de Coise rosette



Lufttorkad salami

På familjeföretaget Maison Lose i syd-västra Frankrike görs denna lite magrare premium-salamin på enbart kött av bästa kvalitet, utan några tillsatta smakämnen. Den lufttorkas under minst två månader för att smakerna ska få utvecklas ordentligt.

Information

Varumärke	Maison Lose
Artikelnummer	4078
Ursprungsland	Frankrike
Förvaras kylt vid	0 - 15 °C
Vikt/enhet	2,5 kg

Ingredienser

Griskött, LAKTOS, salt, vitlök, paprika, socker, dextros, konserveringsmedel: kaliumnitrat, muskotblomma. Hölje: naturligt från gris. kött har använts för 100 g färdig produkt.

Allergener

Övrig information

GMO-fri

Produkten torkar efterhand.

Näringsdeklaration

Näringsvärde per 100 g

Energi	1381 kJ
	332 kcal
Fett	24 g
varav mättat fett	8,9 g
Kolhydrater	2 g
varav sockerarter	2 g
Protein	27 g
Salt	4,4 g

137 g Användningsområde

Charkbricka, förrätt, till smörgåsen m.m.

Produktion

Lufttorkad salami gjord på griskött