



PROSCIUTTO SAN DAN.1/4 CA.1,8K

San Daniele Schinken ohne Knochen.

Produkt	032040	Erhältliche Einheiten	KG, ST -1,4KG
Nettofüllmenge	1 kg	Marke	G.Citterio spa

Produktbeschreibung

Der Schinken wird ausschließlich in Friaul-Julisch Venetien im Hügelland der gleichnamigen Gemeinde in der Provinz Udine, im äußersten Nordosten Italiens erzeugt. Der San Daniele Schinken ist an seiner typischen Gitarrenform, dem Spitzfuß und dem Markenzeichen des Konsortiums erkennbar. Er wird ausschließlich aus dem Fleisch von Schweinen erzeugt, die in Italien geboren und gezüchtet worden sind, sowie aus Meersalz. Es handelt sich um ein Naturprodukt ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe. Aufgrund des hohen Nährwertes und der leichten Verdaulichkeit eignet sich der Schinken für jede Diät.

Inhaltsstoffe

Schweinekeule, Kochsalz.

Merkmale / Ernährungshinweise

Wiegeprodukt
Laktosefrei

Aufbewahrungshinweis

bei max +7°C

Verwendungshinweis

Bitte beachten Sie stets auch die tatsächliche Kennzeichnung auf der Packung.

Nährwerte

100 Gramm

	Menge
Energie	~1.145 kJ (275 kcal)
Kohlenhydrate	< 0,5 Gramm
davon mehrwertige Alkohole	0 Gramm
davon Stärke	0 Gramm
davon Zucker	< 0,5 Gramm
Ballaststoffe	0 Gramm
Fett	~ 19 Gramm
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm
davon gesättigte Fettsäuren	~ 6,5 Gramm
davon einfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm
Eiweiß	~ 26 Gramm
Salz	~ 4,4 Gramm

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung

San Daniele Schinken ohne Knochen.