

Südtiroler Speck g.g.A.

Nettogewicht: 800g

Produktbeschreibung Südtiroler Speck g.g.A.

Der Südtiroler Speck g.g.A. ist ein Speck, welcher mit Fleisch erster Wahl nach EU geschützten geographischen Herstellungsverfahren in Südtirol hergestellt wird. Dabei wird Fleisch höchster Qualität nach maximaler Einhaltung aller Traditionsprozesse verarbeitet: wenig Salz, wenig Rauch, viel Luft. Durch sein würzig-zartes Aroma und seine kompakte Konsistenz ist er besonders für eine zünftige Jause sowie für Vorspeisen und erste Gänge geeignet.

Zutaten:

Schweineschlegel, Salz, Gewürze, Dextrose, Konservierungsstoff: E250, E252. Mit Buchenholz geräuchert.

Allergenhinweise:

Ohne Gluten, Laktose

Nährwerte je 100g

Brennwert:	1254 kJ / 300 kcal
Fett:	19,1 g
davon gesättigte Fettsäuren:	6,6 g
Kohlenhydrate:	1,2 g
davon Zucker:	0,6 g
Ballaststoffe:	0 g
Proteine	30,7 g
Salz:	4,1 g

Produkt kann ungekühlt transportiert und gelagert werden, vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.

Anschrift des verantwortlichen Lebensmittelunternehmens

Schillings Feinkost
Im oberen Tal 15
74858 Aglasterhausen

Ursprungsland / Herkunftsort

Hergestellt in Italien.

MHD: siehe Etikett