

**FUET DELLE LANGHE**

10 x 100 gr

Tag: Fuet

De Langhe-streek in Piemonte is een geweldig mooi en rijk gebied. Het bruist er van gastronomische bedrijvigheid; er worden de heerlijkste wijnen verbouwd, truffels gezocht, hazelnoten geoogst en geitenkazen bereid. Ook onze fuetworsten vinden hun oorsprong in dit Noord-Italiaanse groene heuvellandschap.

De **Fuet delle Langhe** is een mooie mix van o.a. mager Italiaans varkensvlees, zwarte peper, zeezout en koriander en heeft een zachte, verfijnde smaak. De witte vleeskorst is gewoon eetbaar. De Langhe **Fuet** is lekker op versgebakken ciabatta of als antipasto in combinatie met olijven en geitenkaas.

In elke **Fuet delle Langhe**-verpakking zitten 10 worsten van 100 gram.

- Zachte verfijnde **Fuet delle Langhe**
- Minimaal 45 dagen gedroogd en gefermenteerd
- Puur Italiaans varkensvlees
- Verpakt per 10 salamiworsten van elk 100 gram
- Lactose- en glutenvrij
- Leverancier: Chiapella

Artikelnummer	11010093
Land	Italië
Gewicht	100 gr
Verpakking	10 stuks
Producent vlees en vleeswaren	Chiapella
Bewaarwijze vlees en vleeswaren	Koel

INGREDIËNTEN EN VOEDINGSWAARDEN

Ingrediënten

Varkensvlees herkomst: Italië, aroma's, zout, plantaardige vezels, dextrose, specerijen. Antioxidant: E301.
Conserveermiddelen: E252, E250.

Gemiddelde voedingswaarden per 100 g product

- Energie – 1560 kJ / 370 kcal
- Eiwitten – 30 g
- Koolhydraten – 0.5 g
- Waarvan suikers – 0.5 g
- Vetten – 27 g
- Waarvan verzadigde vetzuren – 9.3 g
- Zout – 3.8 g

ALLERGENEN INFORMATIE



Zonder
aardnoten



Zonder
ei



Zonder
gluten



Zonder
lupine



Zonder
melk



Zonder
mosterd



Zonder
noten



Zonder
schaaldieren



Zonder
selderij



Zonder
sesam



Zonder
soja



Zonder
vis



Zonder
weekdieren



Zonder
zwavel en sulfieten